









RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
				
BURGER AU BOEUF	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	STEAK AU VEAU SAUCE POIVRE	OEUFS DUR MAYONNAISE
<i>BURGER AU POISSON</i>			<i>BOULETTES VEGIE</i>	<i>BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE</i>
Frites	SAUCE FROMAGÈRE	RIZ PILAF BIO 	POÊLÉE BROCOLIS POMME DE TERRE	GNOCCHI
EDAM BIO 	YAOURT BIO 	BRIE	FROMAGE BLANC BIO NATURE & SUCRE 	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS VANILLE CARMEL

Légende













Repas Végétarien
Produits régionaux



Produits BIO
Poisson MSC



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
 CAROTTES RÂPÉES BIO 		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 		
GALETTE VEGETARIENNE PANÉ	LASAGNES BOLOGNAISES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL 	CARBONNADE FLAMANDE	CHILI SIN CARNE
	LASAGNES VEGETARIENNE	NUGGETS DE BLÉ	OMELETTE AUX FROMAGES	
GRATIN DE CHOUX FLEURS	SALADE VERTE	LENTILLES BIO & LOCALES 	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	RIZ BIO 
	TOMME GRISE		FROMAGE BIO 	CAMEMBERT BIO 
BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BIO CANNELLE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	GAUFRES	FRUIT DE SAISON

Légende
















Repas Végétarien
Produits régionaux



Produits BIO
Poisson MSC



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
			<i>repas à thème créole</i>	
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE				SALADE COMPOSÉE
MAC'N'CHEESE	COUSCOUS (SEMOULE BIO) 	BOULETTES AU VEAU SAUCE POIVRE	POULET LOCAL COCO CURRY 	QUICHE AUX FROMAGES
	CROQUE AU FROMAGE	BOULETTES VEGIE SAUCE AUX POIVRES	NUGGETS DE BLÉ	
(MACARONI BIO) 	MERGUEZ & POULET LOCAL 	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	RIZ CRÉOLE BIO 	PETITS POIS CAROTTES BIO 
	EMMENTAL BIO 	YAOURT BIO 	EDAM BIO 	
FRUIT DE SAISON	CRÈME SPÉCULOOS	COMPOTE POMME VANILLE BIO DU CHEF 	BLANC MANGER AU COULIS DE MANGUE	YAOURT BIO 

Légende






*Repas Végétarien
Produits régionaux*



*Produits BIO
Poisson MSC*



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
 NUGGETS VÉGÉTARIEN	CÉLERI RÉMOULADE CROQUE MONSIEUR	HACHIS PARMENTIER	FEUILLETÉ AU FROMAGE AIGUILLETTE DE VOLAILLE FORESTIÈRE	 DHAL DE LENTILLES
	BOULETTES VEGIE	HACHIS VEGETARIEN	GALETTE VEGIE SAUCE FORESTIÈRE	
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MÂCHE VINAIGRETTE	POÊLÉE DE CAROTTES	RIZ BIO 
FROMAGE		FROMAGE BIO 		EMMENTAL BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	PECHES FACON MELBA	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende















Repas Végétarien
Produits régionaux



Produits BIO
Poisson MSC



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
PÂTÉ DE CAMPAGNE (SV OEUF DUR MAYONNAISE)			CAROTTES RÂPÉES BIO 	 DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE <small>C'est bon pour le climat. C'est bon pour moi.</small>
SAUTÉ DE BOEUF	SAUCE PRIMAVERA	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE PANÉE	OMELETTES AUX HERBES
<i>POISSON MEUNIÈRE</i>		<i>BOULETTES FACON THAI SAUCE TOMATE</i>	<i>GALETTE VEGIE PANÉ</i>	
HARICOTS VERT BIO 	PENNE BIO 	RIZ BIO PILAF 	PETITS POIS BIO 	POMMES DE TERRE RÔTIÉS BIO 
	FROMAGE BIO 	GOUDA BIO 		FROMAGE BLANC
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARMEL	MARBRÉ DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Légende



*Repas Végétarien
Produits régionaux*












*Produits BIO
Poisson MSC*



RESTAURANT SCOLAIRE DE LA SALVETAT-SAINT-GILLES



lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
FEUILLETÉ AU FROMAGE		MACÉDOINE MAYONNAISE		
STEAK DE VEAU SAUCE MOUTARDE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	PILON DE POULET RÔTI	POISSON MEUNIÈRE	
FILET DE POISSON EN SAUCE		NUGGETS DE BLÉ		
HARICOTS VERT BIO SAUTÉS 	SAUCE TOMATES	RIZ PILAF BIO 	GRATIN DE CHOUX FLEURS	
YAOURT BIO 	VACHE QUI RIT BIO 	FRUIT DE SAISON 	YAOURT NATURE BIO 	
	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF 		TARTE ABRICOT DU CHEF 	

Ce midi, on a

RDV* À LA CANTINE!
*Repas De Vacances

Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!

Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !

Légende



Repas Végétarien
Produits régionaux



Produits BIO
Poisson MSC