

# Menus du 06/03/23 au 01/05/23

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



lundi 06 mars	mardi 07 mars Fête de Holi	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars		lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Friand au fromage	Carottes râpées sauce raita	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes verts	Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc			Salade verte BIO vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette à la framboise	Céleri râpé local sauce rémoulade	Concombre vinaigrette
Omelette fraîche du chef (Plat végétarien)	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce curry Morceaux de colin MSC sauce curry	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate	Normandin de veau sauce caramel Quenelle nature sauce crème	Poisson pané MSC et citron			Gratin de pommes de terre et knack Gratin de pommes de terre au fromage	Ravioles de bœuf Ravioles de saumon	Jambon blanc* Falafels	Chili sin Carne (Plat végétarien)
Frites + ketchup	Boulghour	Brocolis	Semoule BIO	Epinards à la crème					Purée de pomme de terre BIO	Riz
Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux pêches	Vache picon	Tomme Noire IGP	Bûchette vache chèvre			Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Bûchette vache chèvre	Saint Nectaire AOP
Kiwi BIO	Rocher coco	Orange BIO	Ananas	Mousse au chocolat au lait			Pomme BIO	Madeleine	Orange BIO	Compote de pomme BIO
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars		lundi 17 avril Menu printanier	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril Repas Guadeloupéen	vendredi 21 avril
Betteraves BIO vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette persillée	Endives vinaigrette aux pommes	Mais vinaigrette au dés de tomate		Carottes râpées locales vinaigrette	Mais vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail	Accras de morue	Carottes râpées BIO vinaigrette au jus d'orange
Jambalaya de riz de camargue IGP aux légumes (Plat végétarien)	Bolognaise de bœuf Bolognaise de soja BIO Coquillettes BIO	Gratin de coquillettes BIO et choux fleur (Plat végétarien)	Cordon bleu de dinde Galette végétarienne	Poisson meunière MSC et citron		Normandin de veau sauce façon navarn Colin MSC sauce tomate	Boulettes végétariennes sauce pruneaux (Plat végétarien)	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce caramel Colin MSC sauce oseille	Colin MSC sauce colombo	Enoncé de bœuf sauce brune Beignets de calamars sauce tartare
Suisse aromatisé	Petit moullé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Coulommiers	Carré Liguell		Poêlée de légume	Semoule BIO	Blé	Riz de Camargue IGP	Haricots beurre persillés
Pomme BIO	Crème dessert vanille	Compote pomme coing	Beignet pomme	Banane BIO		Gâteau à la rhubarbe du chef	Pomme	Chou vanille	Clafoutis du Chef à l'ananas	Compote pomme
lundi 20 mars Saint Patrick	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars Menu Breton		lundi 24 avril	mardi 25 avril Menu Espagnol	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade verte BIO vinaigrette	Coquillettes BIO vinaigrette au pesto	Potage cultivateur	Cake à l'emmental du chef	Crêpe au fromage		Oeuf dur mayonnaise	Chorizo* Oeuf dur et mayonnaise	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette	Pomme de terre thon cornichons vinaigrette à l'échalote
Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande VFR) Brandade de colin MSC	Beignets de calamars à la romaine	Nuggets végétariens	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce camembert Galette végétarienne	Gratin de choux fleur au poisson MSC		Gratin de coquillettes BIO petits pois et béchamel fromagère (Plat végétarien)	Morceaux de colin MSC et riz de camargue IGP façon Paella	Haut de cuisse de poulet Falafels	Allumette de porc* façon carbonara Chunk de colin MSC façon carbonara	Cordon bleu de dinde Nuggets végétariens
Crème anglaise	Suisse nature sucré	Bûchette vache chèvre	Suisse aromatisé	Yaourt nature BIO et sucre		Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé	Suisse nature sucré	Emmental	Bûchette vache chèvre
Gâteau au chocolat du chef	Ananas	Pomme	Banane BIO	Far Breton nature du chef		Flan chocolat	Macédoine de fruits façon sangria	Kiwi BIO	Crème dessert chocolat	Banane BIO
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars Menu des grand-mères	vendredi 31 mars		lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai Menu moyen-âge
Pomme de terre vinaigrette au vinaigre balsamique	Macédoine mayonnaise	Carottes et chou râpé mayonnaise	Céleri râpé BIO sauce façon rémoulade	Lentilles locale HVE de Mondreville (77) vinaigrette			Macédoine mayonnaise	Haricots verts BIO vinaigrette	Betterave BIO vinaigrette à l'ail	Saucisson à l'ail* et cornichons Médillon de surimi et mayonnaise
Chipolatas* Quenelle de brochet sauce nantua	Boulettes végétariennes sauce tajine (Plat végétarien)	Poisson meunière MSC et citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus Nuggets végétariens	Normandin de veau sauce marenjo Colin MSC sauce nantua			Boulettes de bœuf sauce façon couscous Boulettes végétariennes sauce façon couscous	Colin MSC sauce rougail	Omelette soufflée fraîche du chef (Plat végétarien)	Sautés de porc* sauce 4 épices Boulettes végétariennes sauce aux 4 épices
Petits pois carottes	Semoule BIO	Purée de pomme de terre patate douce	Frites	Chou fleur persillé			Semoule BIO	Riz de Camargue IGP	Pomme de terre sautées	Carottes et panais
Brie BIO de la Ferme de la Tremblaye (78)	Tomme Blanche	Yaourt nature BIO et sucre	Suisse sucré	Petit moullé nature			Fromage blanc et miel	Yaourt aromatisé	Carré Liguell	Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Mousse citron	Crème dessert chocolat de la Ferme de SIGY (77)	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau du chef au yaourt	Kiwi BIO			Pomme	Orange	Ananas	Tarte du chef aux pommes
lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril Chasse aux oeufs						
Endives vinaigrette et noix	Coquillettes BIO vinaigrette au ketchup	Taboulé (semoule BIO)	Salade de haricots rouges, maïs, tomate, poivrons et vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette						
Rôti de dinde sauce méridionale Oeuf dur	Cordon bleu de dinde Colin MSC sauce aux herbes	Paupiette de veau sauce poivre Quenelle nature sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce façon blanquette	Omelette						
Epinards béchamel	Courgettes	Haricots verts en persillade	Riz de Camargue IGP	Flageolets verts Label Rouge						
Camembert BIO	Edam BIO	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Saint Paulin						
Orange BIO	Flan nappé caramel	Donuts	Banane BIO	Gâteau du chef de Pâques au chocolat						

Menus susceptibles de changer sous réserve des approvisionnements

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes