



Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus de Mars



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Asperges pique-nique Coquillettes bolognaises végétales Vache qui rit orange	Radis / beurre Cordon bleu Haricots verts Fromage de chèvre Cake au citron	Salade Rougail de saucisse Riz Tomme de brebis Liégeois vanille	Taboulé Poisson au beurre blanc Carottes vichy Brie Banane
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Lentilles Chipolatas Purée de chou-fleur Emmental Poire	Carottes râpées Couscous au bœuf (légumes, semoule) Crème chocolat	Salade Piémontaise (pomme de terre, jambon, œuf...) Poisson pané Petits pois Fromage Kiwi	Céleri à la crème Œufs durs sauce tomate Blé Fromage blanc
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Pâté à l'ail Gratin de fruits de mer aux saints jacques Epinards Tomme d'Anjou Mousse au chocolat	Salade verte Sauté de veau Frites Panna cotta coulis de framboise	Pamplemousse/orange Lasagnes végétales Semoule au lait	Pâtes à l'italienne Roti de bœuf Poêlée de légumes Fromage pyrénéen Mandarines
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Endives sauce ketchup Emincé de bœuf Pdt à la Dauphinoise Yaourt à la fraise	Flageolets Arancinis Riz à la camarguaise Fromage Ananas	Radis noir Langue de bœuf * Pâtes Flan vanille caramel	Quiche au fromage Pépites de calamar persillées Ratatouille Pomme
Lundi 30	Mardi 31	PRINTEMPS	
Concombre à la crème Poisson sauce hollandaise Pomme de terre vapeur Petits suisses	Betteraves rouges Jambon blanc Printanière de légumes Boursin Tartelettes au chocolat		

Produit issu de l'agriculture Biolo-



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée

* origine : royaume uni

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire