



# Restaurant scolaire Saint Joseph

## Mars 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 février au 4 mars		Menu Végétarien		
	Velouté de pois cassés	Betteraves rouges BIO aux herbes	Carottes râpées BIO	Mousse de foie et son cornichon
	Sauté de volaille au curry	Lasagnes de légumes	Fricassée de bœuf aux olives	Filet de colin sauce dieppoise
	Gratin de chou fleur BIO	Salade verte	Poêlée de légumes	Riz pilaf BIO
	Camembert de la laiterie de Verneuil	Yaourt nature BIO	Cantal AOC	Tomme blanche
Ananas frais	Pomme du Val de Loire	Moelleux au chocolat	Orange	
Du 7 au 11 mars	Menu Végétarien	<b>Inspiration d'Antan</b>		
	Céleri rave BIO sauce bulgare	<b>Salade verte aux gésiers et à l'emmental</b>	Taboulé de chou fleur	Flammekueche
	Omelette aux pommes de terre BIO	<b>Bœuf mode</b>	Emincé de volaille à la provençale	Filet de lieu noir au beurre blanc
	Saint Nectaire AOP	<b>Carottes vichy BIO</b>	Coquillettes BIO	Brocolis BIO
	Compote de fruits	<b>Mimolette</b>	Saint Paulin	Plateau de fromages
	<b>Tarte tatin</b>	Yaourt à la vanille BIO	Salade de fruits frais	
Du 14 au 18 mars	Menu Végétarien	<b>Animation : Holi fête des couleurs en Inde</b>		
	Salade Vallier *	Chou chinois au maïs	<b>Raïta de betteraves BIO menthe et coriandre</b>	<b>Soupe de lentilles corail, coco, curcuma</b>
	Sauté de bœuf aux oignons	<b>Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco</b>	<b>Poulet rôti aux épices Tandoori</b>	Poisson pané
	<b>Jeunes carottes rôties au curcuma</b>	<b>Boullgour BIO</b>	Frites	<b>Poêlée de chou fleur au curry</b>
	Vache qui rit BIO	Brie	Tomme de Savoie IGP	Yaourt nature BIO
<b>Halxa *</b>	Milk shake aux fruits rouges	Fruit de saison	Banane	
Du 21 au 25 mars	Menu Végétarien	<b>Journée évasion : L'Espagne</b>		
	Velouté Dubarry	<b>Salade verte au chorizo</b>	Feuilleté au fromage	Salade pacifique *
	Quiche au fromage	<b>Paella</b>	Sauté de veau marengo	Filet de hoki aux crevettes
	Salade verte	<b>(riz BIO)</b>	Pommes de terre BIO persillées	Mousse de légumes BIO
	Livarot AOP	Camembert de la laiterie de Verneuil	Bleu	Plateau de fromages
Pomme BIO du Val de Loire	<b>Tocino de cielo *</b>	Salade de fruits frais	Quatre quart du chef	
Du 28 mars au 1 avril	Menu Végétarien			
	Velouté poireaux et pommes de terre	Rosette	Carottes râpées BIO à l'orange	Chou fleur BIO à la vinaigrette
	Rôti de porc à la moutarde	Filet de cabillaud au citron	Goulash de bœuf	Parmentier pommes de terre et lentilles
	Haricots verts BIO	Semoule BIO	Salsifis tomates	Plat complet
	Bûche du Pilat	Petit suisse	Emmental	Saint Nectaire AOP
Orange	Fruit de saison BIO	Brownies	Corbeille de fruits	

- Produit de saison
- Viande Française
- Menu Végétarien
- Pêche responsable

### Fruit ou légume du mois : le chou fleur

**Tocino de cielo** : flan espagnol  
**Halwa** : gâteau de semoule  
**Salade Vallier** : endives, emmental, jambon  
**Coupe pékinoise** : salade, carottes, sauce soja  
**Salade pacifique** : salade, céleri branche, pamplemousse

Les repas sont cuisinés sur place.  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

