

























MENUS DU 20 FEVRIER AU 7 AVRIL 2023


RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>LUNDI 20 FEVRIER CREPES JAMBON FROMAGE POISSON MEUNIERE JARDINIERE DE LEGUMES PETIT SUISSE AROMATISE POMME </p> | <p>MARDI 21 FEVRIER CAROTTES RAPEES  ROTI DE PORC PATES  COMTE   CREPES</p> | <p>JEUDI 23 FEVRIER SALADE LANDAISE HACHIS PARMENTIER CAMEMBERT KIWI</p> | <p>VENDREDI 24 FEVRIER POTAGE MAISON EPINARDS BECHAMEL ŒUFS DUR EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT ECLATS LION</p> |
| <p>LUNDI 27 FEVRIER CHOU ROUGE EN SALADE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE BLANC VANILLE</p> | <p>MARDI 28 FEVRIER COLESLAW PATES ET CAROTTES  FACON CARBONARA SIX DE SAVOIE POIRE </p> | <p>JEUDI 2 MARS RADIS NOIR ET BEURRE BŒUF CAROTTES ENTREMET CAMEL BANANE PAIN  </p> | <p>VENDREDI 3 MARS MAQUEREAU MOUTARDE EMINCE DE DINDE POEELE DE POTIRON KIRI POMME </p> |
| <p>LUNDI 6 MARS CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE VEAU   LENTILLES GOUDA   CLEMENTINE</p> | <p>MARDI 7 MARS VELOUTE DE POIREAUX TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE POMME</p> | <p>JEUDI 9 MARS DUO DE CHARCUTERIE STEACK HACHE HARICOTS VERTS SAMOS GRILLE AUX ABRICOTS</p> | <p>VENDREDI 10 MARS SALADE ENDIVE ET NOIX PILONS DE POULET GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE DE CHEVRE ORANGE</p> |
| <p>LUNDI 13 MARS SALADE PIEMONTAISE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE HARICOTS BEURRE YAOURT AROMATISE ANANAS</p> | <p>MARDI 14 MARS PAIN DE POISSON LASAGNE AUX LEGUMES VACHE QUI RIT OREILLONS ABRICOT AU SIROP</p> | <p>JEUDI 16 MARS POMELO POISSON A LA BORDELAISE RIZ BLEU TOURTEAU FROMAGER</p> | <p>VENDREDI 17 MARS SALADE MACHE ET CROUTONS CURRY DE LEGUMES POIS CHICHE ET SEMOULE ST NECTAIRE LABEL POMME </p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>LUNDI 20 MARS</p> <p>RILLETES SAUTE DE BŒUF  MOJETTES ST PAULIN COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX</p> | <p>MARDI 21 MARS</p> <p>POTAGE DE LEGUMES  PIZZA 3 FROMAGE SALADE VERTE KIWI</p> | <p>JEUDI 23 MARS</p> <p>CAROTTES RAPEES  EMINCE DE VOLAILLE SCE MOUTARDE DUO CHOU FLEUR BROCOLIS ENTREMET VANILLE BANANE</p> | <p>VENDREDI 24 MARS</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES DES DE COLIN PUREE DE CAROTTES PETIT SUISSE COMPOTE DE POIRE</p> |
| <p>LUNDI 27 MARS</p> <p>TERRINE DE LEGUMES JAMBON GRILLE POMMES DE TERRE SAUTEES EDAM RAISIN</p> | <p>MARDI 28 MARS</p> <p> RADIS ROSE ET BEURRE OMELETTE AU GRUYERE POEELE DE LEGUMES GRILLES LIEGEOIS CHOCOLAT</p> | <p>JEUDI 30 MARS</p> <p> SALADE GRECQUE PATES AU SAUMON EMMENTAL POIRE  PAIN BIO </p> | <p>VENDREDI 31 MARS</p> <p>SALADE DE SURIMI SAUCISSES CHAMPIGNONS DE PARIS FROMAGE BLANC  POMME </p> |
| <p>LUNDI 3 AVRIL</p> <p>SALADE DE PERLES/POIVRONS SAUTE DE VEAU SCE MOUTARDE PETIT POIS CAROTTES ENTREMET CHOCOLAT POIRE </p> | <p>MARDI 4 AVRIL</p> <p>TOMATES EN SALADE RAVIOLI AUX LEGUMES GOUDA CREME BRULEE</p> | <p>JEUDI 6 AVRIL</p> <p>CHOU VINAIGRETTE BOUDIN NOIR CELERI ET POMMES DE TERRE YAOURT VANILLE KIWI</p> | <p>VENDREDI 7 AVRIL</p> <p>HAMBURGER FRITES SALADE VERTE GLACE</p> |

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 20 FEVRIER

CREPES JAMBON FROMAGE
POISSON MEUNIERE
JARDINIERE DE LEGUMES
PETIT SUISSE AROMATISE
POMME 

MARDI 21 FEVRIER

CAROTTES RAPEES 
ROTI DE PORC
PATES 
COMTE  
CREPES

JEUDI 23 FEVRIER

SALADE LANDAISE
HACHIS PARMENTIER
CAMEMBERT
KIWI

VENDREDI 24 FEVRIER



POTAGE MAISON
EPINARDS BECHAMEL
ŒUFS DUR
EMMENTAL
MOUSSE CHOCOLAT ECLATS LION

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés


RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 27 FEVRIER



CHOU ROUGE EN SALADE
BRANDADE DE MORUE
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC VANILLE

MARDI 28 FEVRIER




COLESLAW
PATES ET CAROTTES
FACON CARBONARA
SIX DE SAVOIE
POIRE 

JEUDI 2 MARS

RADIS NOIR ET BEURRE
BŒUF CAROTTES
ENTREMET CARMEL
BANANE
PAIN  

VENDREDI 3 MARS

MAQUEREAU A LA MOUTARDE
EMINCE DE DINDE
POEELE DE POTIRON
KIRI
POMME 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 6 MARS

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

SAUTE DE VEAU  

LENTILLES

GOUDA  

CLEMENTINE

MARDI 7 MARS



100%
VÉGÉTARIEN

VELOUTE DE POIREAUX

TARTE AU FROMAGE

SALADE VERTE

COMPOTE DE POMME

JEUDI 9 MARS

DUO DE CHARCUTERIE

STEACK HACHE

HARICOTS VERTS

SAMOS

GRILLE AUX ABRICOTS

VENDREDI 10 MARS

SALADE ENDIVE ET NOIX

PILONS DE POULET

GRATIN DE CHOU FLEUR

FROMAGE DE CHEVRE

ORANGE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 13 MARS

SALADE PIEMONTAISE
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
HARICOTS BEURRE
YAOURT AROMATISE
ANANAS

MARDI 14 MARS


PAIN DE POISSON
LASAGNE AUX LEGUMES
VACHE QUI RIT
OREILLONS ABRICOT AU SIROP

JEUDI 16 MARS

POMELO
POISSON A LA BORDELAISE
RIZ
BLEU
TOURTEAU FROMAGER

VENDREDI 17 MARS



SALADE MACHE ET CROUTONS
CURRY DE LEGUMES
POIS CHICHE ET SEMOULE
ST NECTAIRE LABEL
POMME 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés


RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 20 MARS


RILLETES
SAUTE DE BŒUF 
MOJETTES
ST PAULIN
COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX

MARDI 21 MARS



POTAGE DE LEGUMES 
PIZZA 3 FROMAGE
SALADE VERTE
KIWI

JEUDI 23 MARS

CAROTTES RAPEES 
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE MOUTARDE
DUO CHOU FLEUR BROCOLIS
ENTREMET VANILLE
BANANE

VENDREDI 24 MARS

MACEDOINE DE LEGUMES
DES DE COLIN
PUREE DE CAROTTES
PETIT SUISSE
COMPOTE DE POIRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés


RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 27 MARS





TERRINE DE LEGUMES
JAMBON GRILLE
POMMES DE TERRE SAUTEES
EDAM
RAISIN

MARDI 28 MARS




 RADIS ROSE ET BEURRE
OMELETTE AU GRUYERE
POELEE DE LEGUMES GRILLES
LIEGEOIS CHOCOLAT

JEUDI 30 MARS

 SALADE GRECQUE
PATES AU SAUMON
EMMENTAL
POIRE 
PAIN  

VENDREDI 31 MARS

SALADE DE SURIMI
SAUCISSES
CHAMPIGNONS DE PARIS
FROMAGE BLANC
POMME 


Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 3 AVRIL

SALADE DE PERLES/POIVRONS
SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
PETIT POIS CAROTTES
ENTREMET CHOCOLAT
POIRE 

MARDI 4 AVRIL



TOMATES EN SALADE
RAVIOLI AUX LEGUMES
GOUDA
CREME BRULEE

JEUDI 6 AVRIL

CHOU VINAIGRETTE
BOUDIN NOIR
CELERI ET POMMES DE TERRE
YAOURT VANILLE
KIWI

VENDREDI 7 AVRIL

HAMBURGER
FRITES
SALADE VERTE
GLACE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

