



Ville de Chauffailles

RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2022

	<p>MARDI 01 Céleri rémonlade Boeuf aux olives / <i>sauté de dinde</i> Ratatouille Petit suisse aromatisé Kiwi</p>	<p>JEUDI 03 Endives + dés volaille Escalope de poulet Pommes noisettes Vache qui rit Salade de fruits frais</p>	<p>VENREDI 04 Concombre + maïs Gratin de poisson Riz Tartare Crème dessert</p>
<p>LUNDI 07 Quiche au thon maison Cordon bleu Haricots verts Camembert Poire</p>	<p>MARDI 08 Salade verte + emmental Chipolatas / <i>saucisse de volaille</i> Purée maison Yaourt nature Tarte aux pommes maison</p>	<p>JEUDI 10 Carottes râpées Rôti de porc / <i>escalope de dinde</i> Choux-fleurs à la crème Brie Banane</p>	<p>VENREDI 11 Taboulé (prêt à consommer) Moussaka maison Comté Minicône glacé</p>
<p>LUNDI 14 Terrine de campagne / <i>blanc de dinde</i> Poisson sauce citron Riz Bûchette chèvre Tarte aux poires maison</p>	<p>MARDI 15 Tarte aux 3 fromages maison Sauté de dinde Jardinière de légumes Compote de pomme + madeleine</p>	<p>JEUDI 17 Salade pâtes – tomate – feta Nuggets végétariens Carottes vichy Kiri Gâteau yaourt noix de coco maison</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; color: white; font-weight: bold;">Menu Végétarien</div>	<p>VENREDI 18 Salade lentilles – dés de volaille Pilon de poulet Gratin dauphinois Fromage blanc Orange</p>
<p>LUNDI 21 Quiche dés volaille maison Poêlée paysanne – blanc de volaille Yaourt aux fruits Petits sablés de couleurs maison</p>	<p>MARDI 22 : menu Brésilien</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;">  <div style="text-align: center;"> <p>Salade verte Galinhada (riz au poulet brésilien) Carré frais Gâteau de farine de maïs maison</p> </div>  </div>	<p>JEUDI 24 Duo de crudité (prêt à consommer) Boeuf bourguignon Coquillettes Babybel Banane</p>	<p>VENREDI 25 Salade betteraves (prêt à consommer) Steak de thon à la toimage Ebly Tartare Gâteau chocolat maison</p>
<p>LUNDI 28 Tarte à la tomate maison Quenelle sauce béchamel Rissolette de veau / poisson pané Petit suisse aromatisé Pomme</p>	<p>MARDI 29 Salade de riz – thon – maïs Escalope de dinde Gratin de courgettes Camembert Crème dessert</p>	<p>JEUDI 31 Salade verte Lasagne de bœuf / <i>volaille</i> Comté Tarte au citron maison</p>	<p>Nos fournisseurs : - Esat Oasis selon leurs disponibilités de livraison pour les légumes - Comptoir Charollais pour la viande - boulangers de Chauffailles - Intermarché, DS restauration</p>



Produits BIO : sauce tomate, beurre, crème fraîche, lait, fromage blanc, yaourts



**Tous les plats à base de viande/poisson et légumes sont préparés et cuisinés, sur place, à partir de produits frais.
Sauf ceux indiqués surgelés ou prêt à consommer**

Produits de substitution pour les sans porc et sans bœuf.