

# Restauration scolaire de Fretin

## Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende :



REGIONAL



BIO



DESSERT DU CHEF



VEGETARIEN



LABEL

Le menu souligné correspond au menu des maternels



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
SALADE BERLINOISE <u>OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</u> GRATIN DE MACARONI AU JAMBON	<u>PIZZA FROMAGE</u> <u>OU FRIAND AU FROMAGE</u> OMELETTE AUX FINES HERBES RIZ CREOLE FONDUE DE POIREAUX	SALADE FROMAGERE <u>OU CELERI REMOULADE</u> ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS <u>OU MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</u> FILET DE HOKI A L'ANETH SEMOULE	VELOUTE DE POTIRON OU POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE COEUR DE BLE	FÉRIÉ	<u>CONCOMBRES BULGARES</u> <u>OU SALADE D'ENDIVES FROMAGERE</u> PANE FROMAGER POMMES DE TERRE ROTIES CAROTTES BRAISEES KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT OU MOUSSE FRAMBOISE	RADIS ROSES ET BEURRE OU CHIFFONNADE DE LAITUE FILET DE LIEU A LA DIEPPOISE COEUR DE BLE PETITS POIS AU JUS SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE OU FRIAND A LA VIANDE EMINCE DE DINDE TOMATE ET BASILIC FRITES HARICOTS BEURRE PERSILLES VACHE QUI RIT DESSERT DE PAQUES	TOAST AU SURIMI OU TOAST MOUSSE DE FOIE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE COMTE ABRICOTS AU SIROP OU COCKTAIL DE FRUITS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OU BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE MERLU A L'ESTRAGON POMMES VAPEUR CAROTTES BRAISEES BRIE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE OU FROMAGE BLANC SPECULOOS	<u>REPAS MEXICAIN</u> GUACAMOLE ET TOASTS OU TORTILLAS DE MAIS ET CRUDITES CHILI CON CARNE - RIZ  KIRI GATEAU MEXICAIN CHOCOLAT OU WRAP AU CHOCOLAT ET ANANAS	<u>OEUF DUR MAYONNAISE</u> <u>OU OEUF MIMOSA</u> SAUTE DE VOLAILLE A LA DIJONNAISE POMMES BOULANGERES HARICOTS BEURRE PERSILLES COULOMMIERS LIEGEOIS CAFE OU LIEGEOIS VANILLE	<u>CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS</u> <u>OU COLESLAW</u> BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE TORTI EMMENTAL RAPE COMPOTE DE POMMES OU COMPOTE DE POIRES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE <u>OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES</u> SAUCISSE FUMEE FRITES SALADE BLEU D'AUVERGNE MARBRE CHOCOLAT OU CAKE AU CHOCOLAT	WRAPS AU THON ET CRUDITES <u>OU WRAPS JAMBON FROMAGE</u> STEAK HACHE SAUCE POIVRADE FRITES HARICOTS VERTS SAINT PAULIN FROMAGE BLANC A LA CASSONADE OU FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	<u>SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL</u> SALADE DE COEUR DE BLE CORNICHON VINAIGRETTE COUSCOUS AU POULET SEMOULE LEGUMES DE COUSCOUS MIMOLETTE GATEAU AU CITRON OU QUATRE QUARTS	<u>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</u> OU CELERI RAPE VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC GRATINÉE A LA MOUTARDE PUREE PETITS POIS AUX OIGNONS KIRI ECLAIR VANILLE OU ECLAIR CHOCOLAT	GUACAMOLE ET SON TOAST <u>OU TOAST SARDINE</u> OMELETTE AU FROMAGE PENNE BRUNOISE DE LEGUMES EMMENTAL RÂPE COMPOTE POMME BANANE OU COMPOTE POMME FRAISE	TABOULE OU SALADE DE LENTILLES FILET DE LIEU A LA BORDELAISE RIZ CREOLE CHOU-FLEUR EN GRATIN GOUDA YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURTS AROMATISÉS

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS OU PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS BLANC DE POULET SAUCE TOMATE SEMOULE ENDIVES BRAISEES TOMME BLANCHE CREPE A LA CONFITURE OU GAUFRE AU SUCRE	<u>SALADE MEXICAINE AU MAIS</u> <u>OU SALADE NICOISE</u> QUICHE AUX LEGUMES SALADE VERTE CHANTENEIGE FRUITS DE SAISON	CELERI REMOULADE <u>OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</u> SAUCISSE PUREE SAMOS GATEAU AU YAOURT OU PAIN PERDU	VELOUTE DE TOMATES OU POTAGE DE COURGETTES SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE FRITES JULIENNE DE LEGUMES EMMENTAL FLAN CHOCOLAT OU FLAN VANILLE CAMEL	SALADE DE PERLES DE PATES AU SURIMI <u>OU MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE</u> FISH AND CHIPS RIZ CREOLE SALADE VERTE BRIE FRUITS DE SAISON	PECHE AU THON OU ABRICOT AU SURIMI ESCALOPE DE POULET MARINÉE SEMOULE RATATOUILLE BRIE FRUITS DE SAISON	<u>REPAS ALLEMAND</u> SALADE DE CHOU OU SALADE DE CONCOMBRE ALLEMAND SAUTE DE PORC A LA BERLINOISE PUREE CAROTTES ET CHAMPIGNONS EDAM FORET NOIRE OU PUDDING ALLEMAND	SALADE BERLINOISE <u>OU TOMATES VINAIGRETTE</u> BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZARELLA SALADE VERTE SAINT PAULIN PETITS SUISSES AUX FRUITS	VELOUTE D'ASPERGES <u>OU VELOUTE DE POIREAUX</u> BOULETTES VEGETALES DE SOJA TOMATE ET BASILIC TORTI BROCOLIS EMMENTAL RAPE COOKIE OU BROWNIES	TARTE AU MAROILLES OU TARTE FINE AUX OIGNONS ET MOZZARELLA CALAMARS A LA ROMAINE RIZ CREOLE EPINARDS FONDANTS TARTARE FINES HERBES TIMBALE VANILLE FRAISE OU BATONNET GLACÉ

Les produits régionaux, labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.