

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.

<p>LUNDI 3 (menu n°1) </p> <p>Betteraves</p> <p>Saucisse végétale Petits pois</p> <p>Orange</p>	<p>MARDI 4 (menu n°2)</p> <p>Radis rose/beurre</p> <p>Choucroute  (porc*, chou, pommes de terre, charcuterie)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>JEUDI 6 (menu n°3)</p> <p>Salade</p> <p>Rougail de saucisses fumées* Riz</p> <p>Tomme de brebis</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> VENDREDI 7 (menu n°4)</p> <p>Coquillettes à l'italienne</p> <p>Filet de poisson au beurre blanc Carottes vichy</p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>
<p>LUNDI 10 (menu n°5)</p> <p>Lentilles</p> <p>Chipolatas* Gratin de courgettes</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>	<p>MARDI 11 (menu n°6)</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Émincé de bœuf* Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>Biscuit </p>	<p>JEUDI 13 (menu n°7)</p> <p>Piémontaise (Pommes de terre, jambon de dinde, tomate, mayonnaise...)</p> <p>Poisson pané Haricots verts</p> <p>Galet de Loire</p> <p>Kiwi</p>	<p> VENDREDI 14 (menu n°8) </p> <p>Céleri à la crème</p> <p>Œufs durs sauce tomate Blé</p> <p>Petits suisses</p>
<p>LUNDI 17 (menu n°9)</p> <p>Pâté à l'ail</p> <p>Gratin de thon Epinards à la crème</p> <p>Tomme d'Anjou</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 18 (menu n°10)</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Couscous (Sauté de veau*, semoule et légumes)</p> <p>Crème à la framboise</p>	<p>JEUDI 20 (menu n°11)</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Chou blanc à la viande* Hachée </p> <p>Fromage pyrénéen</p> <p>Mandarine</p>	<p> VENDREDI 21 (menu n°12) </p> <p>Salade verte</p> <p>Émincé végétal Haricots coco</p> <p>Riz au lait</p>
<p>LUNDI 24 (menu n°13)</p> <p>Endives sauce au ketchup</p> <p>Königsberger Klopis  (Boulette de bœuf* à la sauce blanche) Pâtes</p> <p>Fromage blanc à la fraise</p>	<p>MARDI 25 (menu n°14)</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Galette de poisson à la provençale Ratatouille</p> <p>Entrammes (Fromage des pays de Loire)</p> <p>Pomme</p>	<p>JEUDI 27 (menu n°15)</p> <p>Radis noir</p> <p>Langue de bœuf** Frites</p> <p>Flan vanille caramel</p>	<p> VENDREDI 28 (menu n°16) </p> <p>Flageolet</p> <p>Arancinis Lentilles</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Ananas</p>
<p>LUNDI 31 (menu n°17)</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Paupiette de saumon sauce hollandaise Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt</p>	<p>Légende :</p> <p>*Viande Bovine Française</p> <p>** Viande Bovine de L'Union Européenne</p> <p>Produits issus de l'agriculture Biologique</p> <p> MENU VEGETARIEN</p> <p> Recette Allemande</p>		

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