

VILLE DE SAINT YRIEIX LA PERCHE
 RESTAURANTS SCOLAIRES JULES FERRY, MAURICE RAVEL, JEANNE D'ARC, POMME DE REINETTE.
 MENUS DU 19 MARS AU 27 AVRIL 2018

<p>Lundi 19 mars Salade de mâche aux noisettes Filet de poisson au pesto Trio de céréales printanier Bûchette de chèvre, tarte pommes</p>	<p>Lundi 26 mars Salade de choux chinois et germes de soja Blanquette de dinde aux petits légumes Riz blanc bio Cantal de Pays, ananas frais</p>	<p>Mardi 03 avril Salade frisée aux noix Paupiettes de veau forestière Haricots verts bio, pommes de terre persillade Leerdamer, mousse au chocolat</p>	<p>Lundi 23 avril Choux chinois et germes de soja Blanquette de veau Carottes, pommes de terre et panais vapeur St Paulin, poire</p>
<p>Mardi 20 mars Salade de laitue au Cantal Rôti de porc aux pruneaux Pâtes au beurre Yaourt nature bio Poire</p>	<p>Mardi 27 mars Soupe de pois cassés Croq fromage de blé et soja Garniture de céleri au gratin Petit louis coque, yaourt soja aux fruits</p>	<p>Mercredi 04 avril Salade de mâche Jambon blanc Spaghettis bio à la crème Fromage blanc, Paris-Brest</p>	<p>Mardi 24 avril Carottes râpées et radis noirs Moules Marinières Pommes frites Kiri, pomme golden</p>
<p>Mercredi 21 mars Avocats vinaigrette Steak du boucher bio Ratatouille niçoise/boulgour Vache qui rit, salade de fruits frais</p>	<p>Mercredi 28 mars Concombres Tzaziki Côtes de porc à la bière brune Courgettes à la Provençale St Paulin, tarte citron meringuée</p>	<p>Jeu di 05 avril Mousse de canard Filet de poisson aux épices Semoule bio aux raisins Tome de brebis, fruits de saison</p>	<p>Mercredi 25 avril Macédoine et œufs durs Brandade de poisson maison Osso Iraty Yaourt bio aux fruits</p>
<p>Jeu di 22 mars Radis beurre salé Saucisses de Toulouse Haricots blancs Tome de vache, ananas frais</p>	<p>Jeu di 29 mars Consommé vermicelle Pot au feu Garniture de légumes St Nectaire, fruits de saison</p>	<p>Vendredi 06 avril Salade Carnaval Filet de poulet au curry Quinoa bio aux petits légumes Tartare, entremet semoule</p>	<p>Jeu di 26 avril Tomates au thon Saucisses de canard grillées Haricots verts/ pommes vapeur Fromage blanc, fruits de saison</p>
<p>Vendredi 23 mars Salade nordique au surimi Emincé de bœuf Endives au gratin Chavroux, flan pistache</p>	<p>Vendredi 30 mars Céleri rave et carottes râpées à l'orange Filet de poisson pané Choux-fleurs, pommes de terre et brocolis vapeur Yaourt nature bio, compote de pomme bio</p>		<p>Vendredi 27 avril Concombres au fromage blanc Escalopes de dinde à la crème Tortis à la quinoa bio Brie, crème renversée</p>

*Boeuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France.
 Poulet fermier frais label rouge ou AB.
 Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
 Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.*