

VILLE DE ST YRIEIX LA PERCHE

Restaurants scolaires Jules Ferry, Maurice Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme De Requette.

MENUS DU 06 mars au 07 avril 2017

<p>Lundi 06 mars Salade de mâche aux noisettes Filet de poisson au pesto Trio de céréales printanier Bûchette de chèvre Tarte pommes amandes</p>	<p>Lundi 13 mars Salade de choux chinois et germes de soja Filet de colin d'Alaska à l'indienne Riz blanc bio Cantal de Pays bio, ananas frais</p>	<p>Lundi 20 mars Mousse de canard Paupiettes de veau forestière Haricots verts bio, pommes de terre persillade Leerdamer, kiwi bio</p>	<p>Lundi 27 mars Salade de tomates aux olives Blanquette de veau Carottes, pommes de terre et panais vapeur St Agur, poire</p>
<p>Mardi 07 mars Salade de laitue aux noix Rôti de porc aux pruneaux Cœur de blé Yaourt nature bio, Poire</p>	<p>Mardi 14 mars Crème de lentilles corail Emincé de bœuf aux poivrons Garniture de céleri au gratin Bûchette de chèvre, yaourt au soja</p>	<p>Mardi 21 mars Salade frisée aux noix Couscous mouton merguez Semoule bio aux raisins Brie, fruits de saison</p>	<p>Mardi 28 mars Carottes râpées et radis noirs Moules Marinières Pommes frites Kiri, pomme golden</p>
<p>Jeudi 09 mars Avocats vinaigrette Steack du boucher bio Ratatouille niçoise/boulogour Vache qui rit, salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi 16 mars Concombres Tzaziki Côtes de porc à la bière brune Courgettes à la Provençale St Paulin, tartelettes chocolat blanc</p>	<p>Jeudi 23 mars Salade de mâche Jambon blanc Spaghettis bio à la crème Fromage blanc, fruits de saison</p>	<p>Jeudi 30 mars Céleri rave râpé Brandade de poisson maison Osso Iraty Yaourt bio aux fruits</p>
<p>Vendredi 10 mars Radis beurre salé Sauté d'agneau aux champi- gnons sauvages, Haricots blancs bio Tome de vache bio, clémentine</p>	<p>Vendredi 17 mars Consommé vermicelle Pot au feu Garniture de légumes Tome de vache, fruits de saison</p>	<p>Vendredi 24 mars Salade Carnaval Filet de poulet au curry Quinoa bio aux petits légumes Tartare, entremet semoule</p>	<p>Vendredi 31 mars Tomates au thon Saucisses de canard grillées Lentilles béluga noires bio Fromage blanc, fruits de saison</p>
<p>Lundi 03 avril Salade nordique au surimi Emincé de bœuf Endives au gratin Chavroux, flan pâtissier</p>	<p>Mardi 04 avril Céleri rave et carottes râpées à l'orange Filet de limande pané Choux-fleurs, pommes de terre et brocolis vapeur Yaourt nature bio, crème renversée au caramel</p>	<p>Jeudi 06 avril Taboulé bio Sauté de porc aux pruneaux Epinards et pommes de terre St Nectaire, salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 07 avril Endives au maïs Escalopes de dinde à la crème Tortis à la quinoa bio Brie, crème brûlée</p>

Bœuf 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.

