



# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 9 du 27 février au 5 mars 2023

### Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette   Potage de légumes	Salade de pommes de terre  rémoulade Taboulé de boulgour	 Salade des champs (choux fleurs petits pois sauce salade)	Accras de morue Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 	Céleri vinaigrette   Choux rouges pommes et raisins 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Nugget's de poisson Carottes vichy 	Chipolata sauce barbecue  Purée de pommes de terre	Roti de dinde moutarde à l'ancienne  Haricots verts	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 			Bûchette de chèvre 	
DESSERT	Compote  Fruit frais 	Crème dessert chocolat Fromage blanc sucré	  Fruit frais	Fruit frais   Compote	Yaourt sucré  Yaourt velouté aux fruits

 **Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 10 du 6 au 12 mars 2023

### Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette   Brocolis crème de curry 	Saucisson ail cornichons  Mousse de foie	Salade hollandaise (emmental, mimolette) 	Potage de légumes   Chou blanc aux croûtons 	Taboulé   Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Emincé de volaille à la crème   Epinards	Cordon bleu  Riz madras	Gratin de penne et choux fleurs au Boursin   (plat complet) 	Poisson pané sauce tartare  Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Madeleine 	Croc'lait 	Camembert 	
DESSERT	Fruit frais   Compote	Yaourt aromatisé   Novly chocolat	Crème dessert vanille	Flan nappé caramel  Fruit frais 	Fruit frais   Pêche au sirop en cube

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 11 du 13 au 19 mars 2023

### Repas Végétarien

### Saint Patrick

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail  Rillettes	Céleri rémoulade  Haricots verts et maïs vinaigrette	Salade marco polo (pâte, poivron, maïs, surimi, mayonnaise)	Salade de boulgour jambon  Salade de pois chiches à l'orientale	Potage de légumes  Champignons ravigote
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes à la crème	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole pour plat végété	Rôti de porc au curry  Mijoté de Petits pois	Tandoori de volaille  Salsifis sauté à l'ail	Irish stew de boulettes d'agneau, carottes  Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER		Bûchette de chèvre			Rondelé
DESSERT	Crème dessert caramel  Yaourt sucré	Fruit frais  Compote	Compote	Fruit frais  Ananas au sirop	Gâteau aux courgettes et chocolat  Fruit frais

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Marché aux agrumes

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Salade paysanne (pomme de terre, lardon, carotte, œuf, mayonnaise) Salade de haricots blancs au basilic	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Macédoine mayonnaise	Salami cornichons	Radis beurre Choux rouges vinaigrette	Betteraves vinaigrette Salade de haricots beurre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merguez Poêlée de légumes	Beignets au calamar sauce tartare Purée de pommes de terre	Emincé de volaille à la crème Haricots verts	Tajine de volaille à l'orange Semoule	Dhal de lentilles (plat végété) Riz créole pour plat végété
PRODUIT LAITIER	Coulommiers			Brie	
DESSERT	Fruit frais Compote	Yaourt sucré Crème dessert chocolat	Cake aux agrumes	Liégeois chocolat Fromage blanc sucré	Cake virgin mojito Fruit frais

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**