



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD
Semaine 13 du 27 mars au 2 avril 2023
Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette  Pizza au fromage	Chou blanc au fromage  Brocolis crème de curry  	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise Champignons à la grecque	Taboulé  Salade de pâtes à l'indienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie  Ratatouille  	Steak haché de boeuf sauce du jour  Frites	Dos de colin sauce citron  Epinards Béchamel	Emincé de volaille dijonnaise  Blé à la provençale	Gratiné de poisson au fromage  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER			Brie 		Bûchette de chèvre 
DESSERT	Yaourt aromatisé  Novly chocolat	Fruit frais  Compote 	Eclair au chocolat	Fruit frais  Poire au sirop 	Fromage blanc sucré Crème dessert vanille

 **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

Repas Végétarien

RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 14 du 3 au 9 avril 2023

Pâques

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette   Duo de choux râpés vinaigrettes 	Salade de lentilles, emmental vinaigrette Pizza au fromage	Céleri vinaigrette  	Carottes râpées mimosa   Choux fleurs sauce cocktail 	Pâté de campagne cornichons Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja  Semoule de couscous 	Dos de Colin à la crème  Haricots verts provençale	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Sauté de volaille chasseur  Gratin dauphinois	Sauté de porc au curry  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER		Cantafrais		Chocolat de Pâques	
DESSERT	Compote Fruit frais 	Fruit frais   Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat	Cake marbré  Fruit frais 	Fruit frais   Compote

 **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 15 du 10 au 16 avril 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre  Macédoine mayonnaise	Salade de blé aux p'tits légumes 	Pomme de terre à la provençale (pomme de terre, poivron, concombre, mais)  Crêpe au fromage	Brocolis à la parisienne   Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé  Pommes rissolées 	Jambon persillade   Haricots beurre provençale	Emincé de volaille jus aux herbes  Gratin de choux fleurs	Pâtes bolognaises  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER		Brie 		Boursin	
DESSERT		Novly vanille Yaourt sucré	Compote 	Yaourt aromatisé Mousse chocolat au lait	Fruit frais   Cocktail de 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.