MENU

RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette Tarte au fromage	Céleri vinaigrette	**Accras de morue** **Nem aux légumes**	Salade de pennes au pesto Salade de quinoa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Mijoté de petits pois	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de brocolis	Hachis parmentier (plat complet) //	**Cozido à Portuguesa (boulettes de veau à la Portugaise)** **Semoule**	Dos de colin à la crème Carottes vichy
PRODUIT LAITIER		Brie			Carré ligueil
DESSERT	Yaourt aromatisé Novly vanille	Fruit frais Compote	Crème dessert chocolat	**Pastel de Belèm (flan pâtissier)** **Fruit frais**	Fruit frais Compote

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

Patisserie 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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 12 du 18 au 22 mars 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Saucisson ail Salami	Pizza au fromage	Salade de riz mexicaine Crêpes aux champignons	Coleslaw Terrine de légumes sauce crème
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de lentille Purée de pomme de terre	Poisson meunière Epinards branche à la crème	Saute de volaille sauce tomate Choux fleurs persillés	Rôti de porc au curry Haricots verts	Irish stew (boulettes d'agneau et carottes) Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER		Carré président	Fromage du jour	Laitage fermier	
DESSERT	Mousse chocolat au lait Crème dessert chocolat	Fruit frais Compote	Compote de poire	Fruit frais Compote	Gâteau suprise d'Irlande Crème dessert vanille

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

Patisserie 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 13 du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Endives vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou blanc au fromage Betteraves vinaigrette	Taboulé Salade de pommes de terre rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus Purée de panais	Escalope de volaille basquaise Flageolets	Rougail saucisse Riz pilaf	Coquillettes BIO Locales sauce tomate //	Dos de colin Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers			Emmental râpé	Brie
DESSERT	Fruit frais Compote	Yaourt velouté aux fruits Crème dessert vanille	Donut's	Fruit frais Compote	Compote de fruits Liégeois chocolat

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

Patisserie 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.

5C 4CX2 CHOIX EGALIM CHATEAU

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 14 du 01 au 05 avril 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette Coleslaw	Crêpe au fromage	**Rillettes de maquereau** **Œuf dur mayonnaise**	Céleri rémoulade Salade carioca (haricot rouge, ananas, mais)
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Croq véggie tomate Patattouille (ratatouille pommes de terre)	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche à la crème	**Sot l'y laisse de volaille sauce crème** **Pommes noisettes**	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles
PRODUIT LAITIER		Rondelé			Camembert
DESSERT		Crème dessert chocolat Yaourt velouté aux fruits	Yaourt aromatisé	**Dessert de Pâques aux chocolats** **Fruit frais**	Fruit frais Compote

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

Patisserie 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.