

Menus du 20 février au 21 avril 2023  
RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).











Légende :



Produits Bio 



Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 















Fêtons Mardi Gras ! 				
lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON</b> 		SALADE VERTE AU JAMBON	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b> 
BOULETTES DE BOEUF	GALETTE AU FROMAGE	GRATIN DE POTIRON AUX LARDONS	DAUBE DE BOEUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
<b>BROCOLIS BIO AU BEURRE</b> 	<b>SALADE BIO</b> 		<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX</b> 
		FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	<b>BEIGNET</b> 	CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	

Repas Végétarien 				
lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE AU MAÏS		CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	BLANQUETTE DE LA MER	PILONS DE POULETS TEX MEX
RIZ	LÉGUMES ET BLÉ	POMMES DE TERRE SAUTÉES	<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>PURÉE DE CAROTTES BIO</b> 
		FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SMOOTHIE DE FRUITS	<b>FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 






Repas Végétarien 				
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
ROSETTE ET BEURRE	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b> 		TOURIN AUX VERMICELLES	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b> 
SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY	ROUGAIL DE SAUCISSE	COTE DE PORC	<b>QUICHE FROMAGÈRE (AUX OEUFS BIO)</b> 	NUGGETS DE POISSON
<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b> 	SEMOULE	POELÉE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ
		FROMAGE		
FROMAGE BLANC	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	GÂTEAU DE JULIE	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO AROMATISÉ</b> 

Repas Végétarien 				
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>SALADE COLESLAW BIO</b> 	SOUPE DE POIS CASSE		<b>ŒUF BIO MIMOSA</b> 	MOZZARELLA PANÉE
POULET RÔTI	<b>OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE</b> 	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON	<b>MACARONIS BIO</b> 
FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PATES	<b>PURÉE DE CAROTTES BIO</b> 	CARBONARA
		FROMAGE		
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON	PANNA COTTA

Repas Végétarien 				
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b> 	PÊCHE AU THON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE
CORDON BLEU	LASAGNES DE POISSON	<b>PÂTES BOLOGNAISE BIO</b> 	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
BROCOLIS	AU BROCOLIS		<b>SEMOULE BIO ET POIS CHICHES</b> 	<b>POMMES DE TERRE BIO VAPEUR</b> 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC STRACCIATELA	BANANE AU CHOCOLAT	<b>YAOURT BIO SUCRÉ</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

Repas Végétarien 				
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PERLES	POTAGE TOMATE VERMICELLES	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b> 	FEUILLETE AU FROMAGE
PIZZA AU FROMAGE	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	SAUCISSE	JAMBON	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE CHOU FLEUR	<b>COQUILLETES BIO AU BEURRE</b> 	CAROTTES PERSILLÉES
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>YAOURT BIO</b> 	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE JULIE

Repas Végétarien 				
lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
VELOUTÉ DE LÉGUMES	<b>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE</b> 	RILLETES DE THON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b> 
<b>HACHIS PARMENTIER (AU BOEUF BIO)</b> 	CRUMBLE DE LÉGUMES	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	BOEUF STROGONOFF	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	AU FROMAGE	BROCOLIS SAUTÉS	BOULGOUR	CAROTTES VICHY
			FROMAGE	
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

Lundi de Pâques 				
lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<b>FÉRIÉ</b>	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS</b> 	
	TORTIS AU SAUMON	HAMBURGER	SAUTÉ DE VEAU AUX 2 OLIVES	RÔTI DE PORC BRAISÉ
		FRITES	CHOU FLEUR	PURÉE DE PANAI ET POMMES DE TERRE
			FROMAGE	FROMAGE
	<b>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</b> 	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b> 	TARTE BANANE CARAMEL	FRUIT DE SAISON

ANIMATION ITALIE 				
lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
CHOU CHINOIS		SAUCISSON SEC		ŒUF DUR AU PAPRIKA
POULET RÔTI	ROUGAIL DE SAUCISSES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	PIZZA	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
PETITS POIS AU JUS	RIZ	<b>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b> 	SALADE VERTE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE		FROMAGE	
<b>YAOURT BIO</b> 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS