

Menu SCO St Jean de Védas 1 BIO par jour

Menus végétarien
* Plat avec porc
** Plat complet

	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars
Lundi	Choux chinois Bio aux pommes Rôti de volaille aux herbes Pommes smiles Tomme de brebis d'Aveyron Compote de poires	Carottes râpées BIO Boulettes de pois chiches Gratin de chou fleur Comté Compote de pomme banane	Betteraves BIO en salade Tortilla pommes de terre et oignons Gratin de brocolis St Nectaire Crème dessert chocolat
Mardi	Salade de pois chiches à l'italienne Sauté de veau à l'estragon Blé BIO Kiri	Potage à l'oseille Parmentier du chef de courges** Plateau de fromage Fruit de saison BIO	Céleri remoulade Sauté de bœuf au paprika Beignets chou fleur Petit suisse aromatisé BIO
Mercredi	Salade verte Chili con carne Riz Pilaf Menu Tex Mex Fromage blanc BIO Ananas au sirop	Endives BIO sauce tartare Rôti de veau à la moutarde Pommes persillées St Marcellin Riz au lait nappé caramel	Tarte aux poires maison Salade de pâtes Sauté de volaille au curry Poêlée de légumes Emmental BIO Fruit de saison
Jeudi	Salade de haricots blancs Rôti de bœuf mayonnaise Petit pois à la bariaoule Petit suisse BIO aromatisé Gâteau amande coco maison	Salade de lentilles aux échalotes Aiguillettes de poulet au jus Haricots beurre à la provençale Yaourt local aromatisé Fruit de saison BIO	Taboulé à la menthe Saucisse de Toulouse* Purée de pois cassés Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO
Vendredi	Macédoine mayonnaise Gratin de poisson à l'anis Pâtes BIO Bûche du pilat Fruit de saison	Menu Alsacien Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) P'tit cottentin Compote de pommes maison	Salade de perles Curry de poisson au lait de coco Riz BIO Ile flottante Banane

	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril	SEMAINE DU 15 avril AU 19 avril
Lundi	Salade verte Filet de poulet à l'orientale Semoule BIO Yaourt nature Gâteau à la pâte à tartiner	Salade coleslaw Rôti de porc sauce forestière Quinoa BIO Plateau de fromage Compote de pommes	Radis beurre BIO Tomates farcies Riz pilaf Rondelé Mousse au chocolat maison
Mardi	Terrine de campagne* Calamars à la romaine et citron Gratin de blettes et pommes de terre Tomme de Lozère Fruit de saison BIO	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla poisson** Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Taboulé à la menthe Sauté d'agneau au curry Gratin de brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison BIO
Mercredi	Salade de haricots verts Macaronis à la carbonara et râpé* ** Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade piémontaise Sauté de veau marenço Carottes sautées BIO Edam Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Filet de poulet à la moutarde Macaronis BIO Coulommiers Compote de poires
Jeudi	Salade de pâtes Nugget végétal Epinards BIO croûtons Comté Fruit de saison	Tarte aux tomates maison Hachis parmentier** (Purée de pommes de terre BIO) Fromage froidou Liegeois vanille	Salade de saison Crozziflette* Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques du chef et chocolats de Pâques
Vendredi	Salade d'endives BIO aux pommes Bœuf braisé à la niçoise Pommes paillassons P'tit Cotentin Flan vanille nappé caramel	Salade de chou fleur vinaigrette Steak haché sauce tomate Coquillettes et râpé Yaourt local sucré Fruit de saison BIO	Salade de pâtes Omelette BIO Haricots beurre à la provençale Fromage blanc aromatisé Fruit de saison