

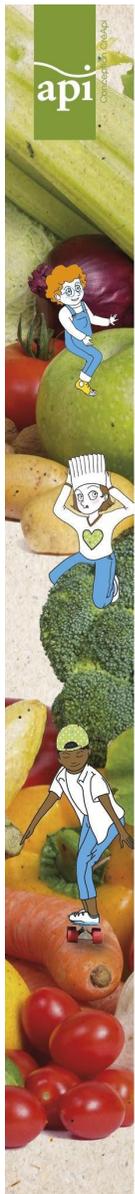
Menus MARS AVRIL MAI 2024

Restaurant Scolaire de Smarves



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).



lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVE A LA VINAIGRETTE	COCKTAIL DE LEGUMES	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE CROUTONS POMMES	BAGUETTE PIZZA DU CHEF
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	FAJITAS AU POULET EPICE/ SALADE	PILONS DE VOLAILLE MARINE	TARTIFLETTE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL
SEMOULE BIO	POELEE DE LEGUMES	PETITS POIS		
CAMEMBERT	MIMOLETTE	FROMAGE PORTION	CHEVRE LOCAL	ST NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	CREME PRALINÉ	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	GATEAU MYRTILLES AMANDES	COMPOTE POMME LOCALE CANNELLE

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

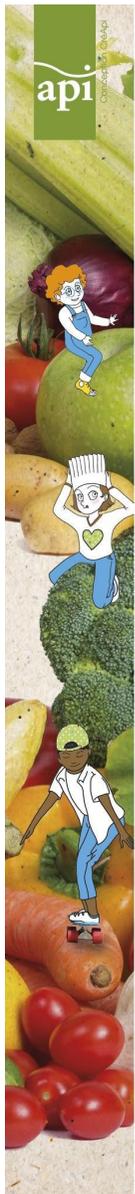
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENT	CAROTTES RAPEES LOCALES 	TARTE FINE AUX LÉGUMES	SALADE MELEE LOCALE AUX NOIX 
SAUTÉ DE PORC AU CURRY LOCAL 	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	POISSON PANE SAUCE AU CITRON	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES 	POELEE DE LEGUMES DE SAISON( & pates)	RIZ PILAF
VACHE QUI RIT	EMMENTAL	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT SUCRE
POIRE RÔTIE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE FRUITS	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MARS AVRIL MAI 2024

## Restaurant Scolaire de Smarves

 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).

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTES BIO 	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES AU CITRON 
EMINCE DE POULET LOCAL FAÇON BASQUAISE 	JAMBALAYA VG AUX LEGUMES ET HARICOTS ROUGES	ESCALOPE DE PORC SAUCE DIABLE LOCAL 	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	PÂTES AU SAUMON
CHOU FLEUR ROTI( riz)		HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	FRITES FRAICHES et ketchup	
KIRI	ST PAULIN	TARTARE	BRIE	MORBIER
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL GOURMAND 	FRUIT DE SAISON

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE 	CREPE AU FROMAGE	BROCOLI BACON ET AMANDES
ROUGAIL SAUCISSES	PIZZA VG	LASAGNES BOLOGNAISE	POISSON PANE MSC CITRON 	BOEUF BIO A LA PROVENCALE 
RIZ	SALADE VERTE LOCALE 	SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE LOCALES 
TOMME BLANCHE	EDAM	CHÈVRE	YAOURT SUCRE	GOUDA
CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	DESSERT DE PÂQUES (FINGER AU CHOCOLAT)

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

Produits Bio 

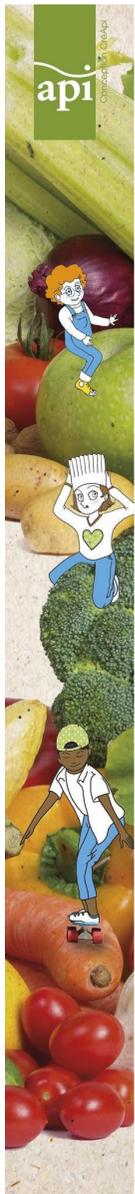
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE VERTE LOCALE AU MAIS 	RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
	COUSCOUS POULET	NUGGETS ET KETCHUP	LASAGNES VG & SALADE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
	LEGUMES COUSCOUS	PETITS-POIS AUX OIGNONS		CHOU-FLEUR EN GRATIN
	EMMENTAL	GOUDA		BRIE
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMME POIRE LOCALE 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

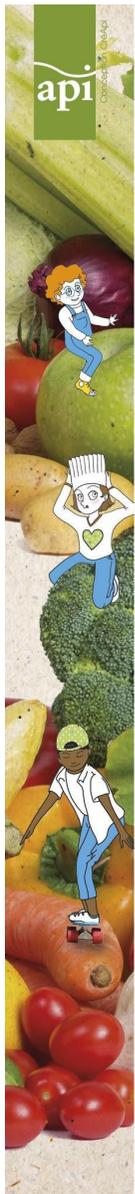
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITES	MACEDOINE MAYONNAISE	OEUF MAYO	SALADE VERTE LOCALE FROMAGE 
FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	ESCALOPE DE DINDE LOCALE AUX 4 ÉPICES 	JAMBON BRAISÉ	PASTA BIO PARTY (sauce pois chiches) 	CHIPOLATAS
RIZ CREOLE	CAROTTES LOCALES 	HARICOTS PLATS( & boulgour)		SALSIFIS TOMATES( & pommes de terre locales) 
YAOURT SUCRE	ST PAULIN	TARTARE	CHÈVRE LOCAL 	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	ROSE DES SABLES	POIRE RÔTIE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT

**LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.