

# Restaurant scolaire de Garat

Menus du 28 février au 15 avril 2022

*Fêtons Mardi Gras*



lundi 28 février	mardi 1 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Radis roses au beurre	Carottes râpées au citron	Saucisson sec et cornichons	Taboulé (semoule BIO)
Côte de porc au paprika	Bolognaise végétarienne (lentilles, tomate, oignon)	Brandade de poisson MSC	Rosbeef (nouvelle aquitaine)
Gratin de blettes	Pâtes	Salade verte	Petits pois BIO
Mimolette	Fromage de chèvre	Fromage blanc	Emmental BIO
Compote pomme banane	Beignets	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

*Italie*



lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Taboulé (semoule BIO)	Salade artichaut, mozzarella, citron	Concombres à l'aneth	Croissillon au fromage
Rôti de porc BIO au jus	Escalope de dinde à la milanaise (panée)	Quiche au fromage	Poisson MSC sauce au chorizo doux
Chou-fleur BIO béchamel	Spaghettis sauce tomate	Salade verte	Haricots plats
Edam BIO	Chanteneige	Mont Cadi	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Tiramisu poire fraîche et mascarpone	Compote	Fruit de saison

Bon Appétit

lundi 7 mars	mardi 8 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Céleri râpé rémoulade	Salade de pomme de terre	Salade de pâtes BIO	Concombres vinaigrette
Pizza au jambon	Boulettes céréales et légumineuses (sans soja)	Poulet BIO rôti au thym	Poisson MSC crème à l'aneth
Salade verte	Légumes à l'orientale	Haricots verts BIO	Riz pilaf
Saint Paulin	Yaourt BIO LOCAL	Gouda BIO	Kiri
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Banane BIO	Crème aux oeufs

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Salade de blé	Potage de légumes BIO	Chou râpé en salade	Salade de pâtes
Omelette soufflée au fromage	Chipolatas LOCALES grillées	Poisson MSC à l'orientale	Boeuf BIO bourguignon
Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Boulgour	Carottes vichy
Yaourt BIO LOCAL	Vache qui rit BIO	Fromage de chèvre	Saint Nectaire
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème au caramel	Salade d'ananas frais

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Salade de haricots rouges BIO au maïs	Potage de légumes	Endives à l'orange	Radis roses au beurre
Clafoutis BIO épinard et chèvre	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Poisson MSC meunière et citron	Navarin de veau (VBF)
Poêlée de carottes BIO	Pommes de terre rissolées	Blé	Gratin de poireau
Suisses aromatisés BIO	Cantal	Camembert	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Pomme cuite au four	Tarte au citron

lundi 4 avril	mardi 5 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
Potage de légumes	Salade de perles océane	Concombres BIO vinaigrette	Radis roses au beurre
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate, épices)	Rosbeef BIO	Mijoté de dinde au curry	Brandade de poisson MSC
Riz	Cœurs de céleri à la tomate	Petits pois BIO	Salade verte
Suisses aromatisés	Mimolette	Fromage blanc BIO	Fraidou
Fruit de saison	Glace et biscuit	Tarte aux pommes BIO LOCALES	Panna cotta à la confiture

Végétarien

Bio

Local

Viande française

Produit labellisé

Repas à thème



*Repas de Pâques*



lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Taboulé BIO	Endives au cantal et noix	Pâté de campagne et cornichons	Oeuf mimosa roses (au tarama)
Colombo de porc BIO	Parmentier de patate douce et pois cassés	Lasagne à la bolognaise (VBF)	Poisson MSC sauce hollandaise
Chou-fleur BIO		Salade verte	Haricots verts aux champignons
Gouda BIO	Samos	Yaourt BIO LOCAL	Tomme
Fruit de saison BIO	Abricots au sirop	Fruit de saison	Gâteau de Pâques

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.