

Menus du mois

Mars 2023

Restaurant scolaire de Beautiran










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du 27 février 2023 au 3 mars 2023	Chou blanc aux pommes Boulettes d'agneau à la tomate Riz BIO Îles flottantes au lait BIO	Escalope de dinde au curry Chou fleur BIO sauté Chanteneige Fruit frais de saison	Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Compote BIO	Œuf mayonnaise Dahl de lentilles à l'Indienne Boulgour BIO Poire au chocolat	Filet de lieu à l'Américaine Brocolis BIO Camembert Gâteau aux myrtilles
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du 6 mars 2023 au 10 mars 2023	Poulet rôti au jus Purée de patate douce Edam Crème dessert au chocolat BIO	Pizza aux fromages Salade croquante Yaourt aromatisé BIO Fruit frais de saison	Radis croque au sel Bas carré de veau Fondue de poireaux Smoothie vanille BIO	Taboulé BIO Poisson pané meunière Haricots verts BIO Abricots crème Anglaise	Dublin coddle (SAUCISSE et pommes de terre) Yaourt nature sucré BIO Apple pie façon crumble
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS</i>	
Semaine du 13 mars 2023 au 17 mars 2023	Riz BIO cantonnais végétarien Samoussa de légumes Gouda Pêche au sirop	Échine de porc confite Carottes BIO au jus Mousse au chocolat Biscuit	Terrine de campagne Colin au beurre blanc Purée de pomme de terre Yaourt Nature BIO		Salade de pommes de terre et fromage Emincé de volaille BBQ Piperade *Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 20 mars 2023 au 24 mars 2023	Parmentier de légumes Salade verte Vache qui rit Fruit frais de saison	Pintxo au surimi Paupiette de veau Épinard Béchamel Brownie	Céleri au fromage blanc Escalope de volaille au cheddar Pâtes BIO Salade de fruits	Carottes râpées au sésame Rougail saucisse Riz BIO Panacotta BIO au coulis de fruit	Mini croque Poisson sauce Nantua Haricots palette Fromage blanc BIO au miel

# Restaurant scolaire de Beautiran

Mars 2023



Bon appétit !

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
			Repas Végétarien	
Chou blanc aux pommes 		Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	
Boulettes d'agneau à la tomate	Escalope de dinde au curry	Tartiflette 	Dahl de lentilles à l'Indienne	Filet de lieu à l'Américaine
Riz BIO 	Chou fleur BIO sauté 	Salade verte	Boulgour BIO	Brocolis BIO 
	Chanteneige			Camembert
Îles flottantes au lait BIO 	Fruit frais de saison	Compote BIO 	Poire au chocolat	Gâteau aux myrtilles



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf  
D'origine française



Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# Restaurant scolaire de Beautiran

Mars 2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
	Repas Végétarien	Radis croque au sel	Taboulé BIO	SAINT PATRICK / Apple Juice
Poulet rôti au jus	Pizza aux fromages	Bas carré de veau	Poisson pané meunière	Dublin coddle
Purée de patate douce	Salade croquante	Fondue de poireaux	Haricots verts BIO	(SAUCISSE et pommes de terre)
Edam	Yaourt aromatisé BIO			Yaourt nature sucré BIO
Crème dessert au chocolat BIO	Fruit frais de saison	Smoothie vanille BIO	Abricots crème Anglaise	Apple pie façon crumble



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée




Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# Restaurant scolaire de Beautiran

## Mars 2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Repas Végétarien			MENU DES ENFANTS	
		Terrine de campagne		Salade de pommes de terre et fromage 
Riz BIO cantonnais végétarien 	Échine de porc confite 	Colin au beurre blanc		Emincé de volaille BBQ
Samoussa de légumes	Carottes BIO au jus 	Purée de pomme de terre 		Piperade
Gouda	Mousse au chocolat			
Pêche au sirop	Biscuit	Yaourt Nature BIO 		*Fruit frais de saison



**Produits locaux**



**Produit Bio**



Appellation d'Origine Protégée



**Produit de saison**



Appellation d'origine contrôlée



**Préparation maison à base de produits frais**



Spécialité Traditionnelle Garantie



**Viande de boeuf D'origine française**



Label rouge



**Produit frais, Local et de saison**



Indication géographique protégée












Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# Restaurant scolaire de Beautiran

Mars 2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien				
		Céleri au fromage blanc 	Carottes râpées au sésame 	Mini croque
Parmentier de légumes 	Poisson sauce Nantua	Escalope de volaille au cheddar	Rougail saucisse 	Poisson sauce Nantua
Salade verte 	Épinard Béchamel	Pâtes BIO 	Riz BIO 	Haricots palette
Vache qui rit				
Fruit frais de saison	Brownie 	Salade de fruits	Panacotta BIO au coulis de fruit  	Fromage blanc BIO au miel 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.













