

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE

Produit frais*

Plat végétarien 

Produit local



Cuisinier du Poitou

Menus du 29 avril au 31 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
RILLETES DE POISSON BLANC MAISON	CAROTTES BIO RAPEES	OEUF BIO MAYONNAISE	COURGETTES BIO RAPEES		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINES	SALADE DE TOMATES BIO
SAUTE DE VEAU BIO	PATES BOLOGNAISES BIO	QUICHE AUX LÉGUMES BIO 	POISSON DU MARCHÉ SAUCE VIERGE		STEAK HACHE DE BOEUF BIO	SAUTÉ DE POULET BIO FAÇON GRAND MÈRE	POISSON DU MARCHÉ MEUNIÈRE SAUCE CITRON
PETITS POIS BIO / SEMAOULE BIO	AU BOEUF BIO	SALADE VERTE	EPINARDS BIO / RIZ BIO		FRITES BIO/ SALADE BIO	HARICOTS VERTS BIO	EPINARDS BIO CREME / RIZ BIO PILAF
EMMENTAL BIO	CAMEMBERT BIO	YAOURT LOCAL	FROMAGE OU LAITAGE BIO		CAMEMBERT BIO	YAOURT LOCAL	FROMAGE OU LAITAGE BIO
SALADE DE KIWI BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS	POMMES BIO CUITES AUX SABLES		FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS BIO	GÂTEAU AUX POMMES	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	COLESLAW BIO DU CHEF			RADIS BIO BEURRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON BIO 	FARCI POITEVIN BIO DU CHEF
CHIPOLATAS BIO GRILLÉES	SAUTÉ DE BOEUF BIO			ROTI DE PORC BIO	PARMENTIER BIO DE POISSON	PIZZA 4 FROMAGES BIO	JAMBON GRILL BIO
LENTILLES BIO CUISINÉES	CAROTTES BIO EN RONDELLES / POMMES DE TERRE BIO			GRATIN DE CHOU FLEUR BIO ET POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO	MOGETTES BIO / SALADE BIO
CHEVRE LOCAL	FROMAGE OU LAITAGE BIO			EMMENTAL BIO	FROMAGE BLANC LOCAL	GOUDA BIO	CHEVRE LOCAL
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE BIO SCE CHOCOLAT			OEUFS AU LAIT BIO MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES BIO	GÂTEAU DES MARAIS POITEVIN
							MARAI POITEVIN
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI	<p>Les produits bio, frais et locaux sont favorisés.</p>  <p>Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement</p>			
MACEDOINE DE LEGUMES BIO	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON 	CELERI BIO REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE BIO				
HAUT DE CUISSE DE POULET BIO RÔTIE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE PORC BIO AU Caramel	POISSON FRAIS SAUCE OSEILLE				
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PÂTES BIO	POELEE DE LEGUMES DU POTAGER ET PDT				
YAOURT LOCAL	EDAM BIO	CHEVRE LOCAL	FROMAGE OU LAITAGE BIO				
BROWNIES DU CHEF	BANANE BIO	GLACE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO				

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement