

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 06 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Potage aux légumes</b>	 <b>Carotte, céleri mayonnaise</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Salade de blé au surimi</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>
Plats Protidiques	 <b>Galette de soja, ketchup</b>	<b>Emincé de volaille, crème d'asperges</b>	 <b>Sauté de porc HVE, sauce miel soja</b>	 <b>Jambon blanc</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnements	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Chou fleur béchamel</b>
Fromage / Laitage	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Edam</b>	<b>Suisse sucré</b>	<b>Tome blanche</b>	<b>Cantadou nature</b>
Desserts	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Gâteau au chocolat "Maison"</b>	<b>Salade de fruits</b>

(#) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

**HVE:** Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 13 au 17 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Carottes râpées	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Œufs mayonnaise
Plats Protidiques	 Rôti de porc <b>HVE</b> forestière	 Nuggets de blé, ketchup	Hâché de veau à la lyonnaise	Tandoori de volaille	Irish Stew de boulettes d'agneau, carottes et oignons
Accompagnements	Lentilles	Tortis	Poêlée de légumes	Riz	Purée de pommes de terre, persil, huile d'olive
Fromage	Saint Paulin	Cœur de Neufchâtel <b>AOP</b>	Pyrénées	Yaourt sucré	Chanteneige
Desserts	Crème dessert vanille	Nappé caramel	Tarte normande	 Gâteau de Savoie	 Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 20 au 24 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage tomates, légumes	 Carottes râpées	Pâté en croûte (#)	Salade de pommes de terre, ananas, tomates et crevettes	Cervelas (#)
Plats Protidiques	Paupiette de veau, sauce forestière	Emincé de volaille, graines de Moutarde	 Tomate farcie	 Mijoté de volaille, thym, citron	Beignets de calamars, ketchup
Accompagnements	Farfalles	Haricots beurre	Semoule	Printanière de légumes	Purée de carottes
Fromage	Fromage frais+ sucre	Fromage	Yaourt aromatisé	Camembert	Brie
Desserts	Cookie (biscuit)	 Fruit de saison	Entremets praliné " <u>Maison</u> "	Cake à l'orange " <u>Maison</u> "	Dessert chocolat

(#) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

## RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 27 au 31 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Pamplemousse	Macédoine	 Concombres vinaigrette	 Carotte, céleri mayonnaise	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)
Plats Protidiques	Chipolatas de volaille	Hâché de bœuf, sauce barbecue	 Pilon de poulet basquaise	 Carri de volaille (tomates, oignons, curcuma)	Escalope de volaille, Vallée d'Auge
Accompagnements	Lentilles	Frites au four	Boulgour	Purée / ratatouille	Riz
Fromage	Edam	Fromage	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Yaourt sucré
Desserts	 Fruit de saison	Compote	Gaufre au sucre	Nappé caramel	Gâteau au yaourt <b>"Maison"</b>

(#) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 03 au 07 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Crêpe au fromage (chaud)	 Salade verte	Médaille de surimi, mayonnaise	 Tomates, radis	Saucisson à l'ail
Plats Protidiques	Jambon grill, sauce tomate <b>HVE</b>	 Pizza au fromage	 Tarte saumon, épinards "Maison"	Boulettes de veau forestière	Gratin de pommes de terre, chou fleur et julienne de légumes (plat complet)
Accompagnements	Haricots verts	Poêlée campagnarde	Haricots verts	Pommes noisettes	Chou fleur persillé
Fromage	Yaourt sucré	Cantafrais	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Suisse sucré	Yaourt sucré
Desserts	Mousse au chocolat	Yaourt velouté aux fruits	Yaourt à la vanille	 Brownies	Compote de pommes

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPORT



Semaine du 10 au 14 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées		Crêpe aux champignons (chaud)	☀️ Tomates vinaigrette	☀️ Tomates	☀️ Concombres, tomates et maïs	
Plats Protidiqes		Crêpe aux champignons (chaud)	🇫🇷 Mijoté de porc marengo (#)	Rôti de dinde aux poivrons	Parmentier de poisson (plat complet)	
Accompagnements		Petits pois, carottes	Pâtes	Semoule		
Fromage		Fromage frais + sucre	Saint Paulin	Mimolette	Vache qui rit	
Desserts			Madeleine (biscuit)	Entremets chocolat "Maison"	Semoule au lait "Maison"	Cake aux pépites de chocolat "Maison"

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE: Haute Valeur Environnementale**



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE: BROSSOLETTE - LE TREPON



Semaine du 01 au 05 Mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Bouquets, beurre	Concombres vinaigrette	Friand au fromage (chaud)	Tomates vinaigrette
Plats Protidiqes		Escalope de volaille panée, ketchup	Poisson meunière	Couscous végétarien (boulettes végétales, légumes)	Poisson pané
Accompagnements		Pâtes	Ratatouille	Semoule	Purée de carottes
Fromage		Camembert	Tome grise	Yaourt sucré	Suisse aromatisé
Desserts		Fruit de saison	Gaufre au sucre	Gaufrette Quadro (biscuit)	Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

**HVE:** Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio