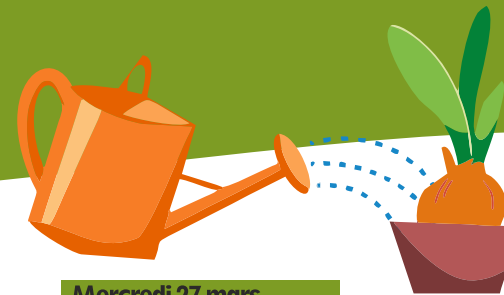


menu classique mars 2024



Vendredi 1 mars

Salade de lentilles
Nuggets de poisson
Épinards à la crème
Crème à la vanille

Lundi 4 mars

Macédoine mayonnaise
Émincé de poulet à la crème
blé beurre champignons
Yaourt aromatisé

Mardi 5 mars

Salade de pdt thon
Omelette au fromage
Petits pois carottes
Liégeois au chocolat

Mercredi 6 mars

Taboulé
Paupiette de veau
Gratin de choux fleur
banane

Jeudi 7 mars végétarien

Salade de pois chiches tomates
Hamburger Végé
Frites
Flan pâtissier

Vendredi 8 mars

Concombre maïs oeuf
Cubes de saumon à l'aneth
Boullgour & légumes
Fromage blanc aux fruits

Lundi 11 mars

Coquillettes au thon
Cordons bleus
Gratin de courgettes pdt
Banane

Mardi 12 mars

Coeur de palmier olives oeuf
Blanquette de veau
Riz pilaf
Yaourt aromatisé

Mercredi 13 mars

Carottes râpées
Steak haché
Macaronis
Fromage blanc confiture

Jeudi 14 mars végétarien

Haricots verts vinaigrette
Pizza aux fromages
Mélange de jeunes pousses
Mousse au chocolat

Vendredi 15 mars

Salade de surimi
Cubes de poisson
Semoule aux épices douces
clémentines

Lundi 18 mars

Salade coleslaw
Escalope viennoise
Carottes brocolis à la crème
Crème au caramel

Mardi 19 mars

Friand au fromage
Raviolis gratinés
sauce crème
Kiwis

Mercredi 20 mars

Taboulé
Cote de porc
blé à la tomate
Compote de pommes

Jeudi 21 mars végétarien

Nems aux légumes
Tarte florentine
Salade verte et tomates
Panacotta aux fruits rouges

Vendredi 22 mars

Macédoine de légumes
Dos de colin sauce citron
Riz madras
Yaourt aromatisé

Lundi 25 mars

Salade piémontaise
Saucisse rôtie
Garniture de céleri
Yaourt aromatisé

Mardi 26 mars

Sardines et pain grillé
Cuisse de poulet
Poêlée de ratatouille
Crème vanille

Mercredi 27 mars

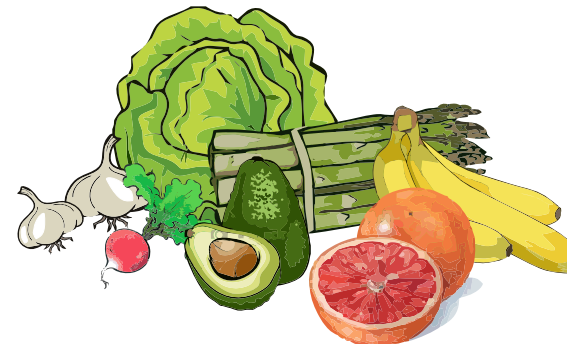
Tomates cerises
Croque monsieur
Bâtonnets de carottes
Petit suisse

Jeudi 28 mars végétarien

Haricots verts vinaigrette et oeuf
Boulettes de sarrasin
Semoule et ses légumes
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 29 mars

Carottes mandarines
Brandade de morue
Salade verte
Cheese cake



ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide



LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)
Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

menu complet sans viande mars 2024



Vendredi 1 mars

Salade de lentilles
Nuggets de poisson
Épinards à la crème
Crème à la vanille

Lundi 4 mars

Macédoine mayonnaise
carré de seitan
blé beurre champignons
Yaourt aromatisé

Mardi 5 mars

Salade de pdt thon
Omelette au fromage
Petits pois carottes
Liégeois au chocolat

Mercredi 6 mars

Taboulé
Saucisse végété
Gratin de choux fleur
banane

Jeudi 7 mars végétarien

Salade de pois chiches tomates
Hamburger Végé
Frites
Flan pâtissier

Vendredi 8 mars

Concombre maïs oeuf
Cubes de saumon à l'aneth
Boullgour & légumes
Fromage blanc aux fruits

Lundi 11 mars

Coquillettes au thon
carré de seitan
Gratin de courgettes pdt
Banane

Mardi 12 mars

Coeur de palmier olives oeuf
Sticks de mozzarella
Riz pilaf
Yaourt aromatisé

Mercredi 13 mars

Carottes râpées
Nuggets de blé
Macaronis
Fromage blanc confiture

Jeudi 14 mars végétarien

Haricots verts vinaigrette
Pizza aux fromages
Mélange de jeunes pousses
Mousse au chocolat

Vendredi 15 mars

Salade de surimi
Cubes de poisson
Semoule aux épices douces
clémentines

Lundi 18 mars

Salade coleslaw
Samossa de légumes
Carottes brocolis à la crème
Crème au caramel

Mardi 19 mars

Friand au fromage
Raviolis gratinés
sauce crème
Kiwis

Mercredi 20 mars

Taboulé
Omelette
blé à la tomate
Compote de pommes

Jeudi 21 mars végétarien

Nems aux légumes
Tarte florentine
Salade verte et tomates
Panacotta aux fruits rouges

Vendredi 22 mars

Macédoine de légumes
Dos de colin sauce citron
Riz madras
Yaourt aromatisé

Lundi 25 mars

Salade piémontaise
Saucisse végété
Garniture de céleri
Yaourt aromatisé

Mardi 26 mars

Sardines et pain grillé
Omelette
Poêlée de ratatouille
Crème vanille

Mercredi 27 mars

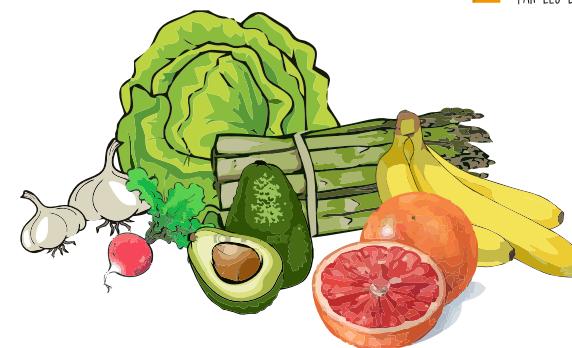
Tomates cerises
Keftas
Bâtonnets de carottes
Petit suisse

Jeudi 28 mars végétarien

Haricots verts vinaigrette et oeuf
Boulettes de sarrasin
Semoule et ses légumes
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 29 mars

Carottes mandarines
Brandade de morue
Salade verte
Cheese cake



ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide



LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)
Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE DE
SAINT-JORY