



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées citron 	 Betterave vinaigrette	 Salade carnaval <small>concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette</small> 	  Duo de crudités
 Lasagne Salade verte * <small>Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage</small>	Bœuf bourguignon ©	Sauté de porc au miel et thym © 	 Colin sauce beurre blanc 
<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; width: 100%;">plat complet</div>	 Pommes vapeur	 Carottes persillées 	 Semoule
Mimolette	 Camembert	Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	 Fruit de saison	Tarte au chocolat	<i>Purée de fruits</i>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc aux raisins	 Betterave ciboulette	 Concombre à la crème 	  Salade coleslaw
 Moelleux de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière 	 Filet de poisson sauce beurre blanc	 Pennes Sauce bolognaise* 
Pommes noisettes	 Ratatouille	Riz	-
Emmental	Edam	 Yaourt sucré	Coulommiers
 Purée de fruits	 Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes 	 Persillade de pdt 	 Radis beurre 	Œufs mayonnaise
 Filet de poisson crème ciboulette 	 Sauté de bœuf sauce forestière	 Omelette au fromage	 Boulette d'agneau
Riz 	 Potiron rissolé	Pommes noisettes + dosette ketchup	 Flageolet 
Vache picon	Brie	 Camembert	Edam
Liégeois vanille	 Fruit de saison	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette	Salade Lorette Mâche, betterave, vinaigrette	Pommes de terre rosa
	Steak haché au jus	Sauté de dinde sauce au curry	Boulette de bœuf sauce tomate
	Julienne de légumes	Semoule	Carottes au beurre
	<i>Brie</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Yaourt sucré</i>
	Beignet aux pommes	Liégeois vanille	Fruit de saison



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts 	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaïse 	 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème
Sauté de porc au jus ® 	Emincé de bœuf à la provençale 	Raviolis à la sauce tomate* <small>Pâtes, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes</small>	 Poisson meunière + citron
 Riz 	 Petit pois	- Plat complet	 Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	 Camembert	 Saint Nectaire
Flan caramel	 Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE

Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise	 Salade Napoli <small>Pates , tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Jambon grill sauce curry ®	Tomate farcie  <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Boulgour 	 Ratatouille	 Haricots verts à l'ail 	 Riz
Mimolette	Madame Loïk	 Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Produit biologique

Produit AOP

* Plats
composés
** Sans sauce

*D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*