

Restaurant scolaire de Loches



MENUS DU 4 AU 15 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 mars	Velouté de céleri	<i>Mardi gras</i> Carottes BIO aux herbes fraîches	Chou rouge aux noix	Tarte au fromage	Râpé de radis noir
	Emincé de bœuf à la tomate	Escalope de porc sauce moutarde	Poisson pané	Sauté de volaille au curry	Filet de lieu aux crevettes
	Coquillettes BIO	Haricots beurre persillés	Poêlée de légumes	Brocolis BIO	Semoule
	Petit suisse	Crème de gruyère	Bûche du Pilat	Saint Paulin	Mimolette
	Kiwi	Beignet aux pommes	Riz au lait (lait BIO)	Salade de fruits frais	Yaourt à la vanille BIO
Du 11 au 15 mars	Salade d'endives à l'emmental	<i>Journée "Santé"</i> Salade de lentilles BIO, tomate, chorizo et chèvre	Méli mélo de crudités	Salade coleslow *	Rillettes du Mans et cornichon
	Risotto aux légumes	Haricots verts à la carbonara	Poulet rôti	Goulash de bœuf	Filet de hoki au citron
	Riz BIO	Plat complet	Pommes de terre au four	Petits pois à la française	Boulgour
	Bûche mélange	Cœur de bleu	Camembert BIO	Carré frais BIO	Tomme grise
	Petits suisses aux fruits	Fruits d'hivers aux épices*	Compote pomme fraise	Gâteau aux pépites de chocolat	Orange BIO

Composition des salades :

- * Fruits d'hivers aux épices : poire, pomme, citron, cannelle, vanille
- * Salade coleslow : chou blanc, carottes

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !

MENUS DU 18 AU 29 MARS

Restaurant scolaire de Loches



Du 18 au 22 mars

Du 25 au 29 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Animation : "Que fabrique-t-on avec du lait ?"</i>				
Croque de légume sauce cocktail	Terrine soufflée au fromage	Velouté de courgettes BIO à la crème de gruyère	Salade de chèvre chaud	Emincé de chou blanc au maïs
Tartiflette	Mijoté de bœuf au thym	Escalope de volaille sauce normande	Œufs durs BIO	Blanquette de poisson
Salade verte	Poêlée forestière	Haricots plats	Epinards à la béchamel	Riz
Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Bûche noire	Emmental	Plateau de fromages
Crème pâtissière légère et sa confiture d'abricot	Poire	Fruit de saison	Cheese cake au citron	Fromage blanc BIO miel et fleur d'oranger

Bouillon aux vermicelles	<i>Journée "Gourmande"</i>	Salade verte aux pommes et croûtons	Céleri rave sauce bulgare	Coupe pacifique*
Pot au feu	Salade de carottes BIO aux amandes	Torti BIO à la bolognaise	Merlu en croûte (chapelure, parmesan)	Emincé de dinde caramélisé
Légumes du pot au feu	Mijoté de porc Roi Rose de Touraine au citron et pain d'épices	Plat complet	Gratin de chou fleur BIO	Pommes de terre sautées
Cantal	Purée rose à la betterave	Coulommier	Brie	Tomme blanche
Fruit de saison BIO	Fromage fondu	Entremets au citron	Semoule au lait vanillé	Pomme BIO
	Poêlée d'ananas au sucre roux			

Composition des salades :
* Coupe pacifique : salade, pamplemousse, céleri branche

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

