



Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux



Mardi Gras

lundi 28 février	mardi 1 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Salade de riz	Endives au gouda et noix	Taboulé	Céleri BIO râpé rémoulade
Paupiette de veau aux champignons	Pâtes aux dès de jambon	Clafoutis épinards et chèvre	Poisson pané MSC et citron
Chou-fleur en gratin	et à la crème	Salade verte	Poêlée de carottes BIO
Saint Paulin	Mimolette	Coulommiers	Edam
Entremets à la vanille	Beignets	Compote aux pommes BIO LOCALES	Riz au lait caramel

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Salade verte mimolette, œufs durs, croûtons	Betteraves rouges BIO à l'échalote	Saucisson sec et cornichons	Endives au chèvre et jambon
Filet de dinde à la crème	Bolognaise végétarienne (lentilles BIO, tomate)	Cordon bleu	Poisson MSC sauce à l'aneth
Carottes BIO vichy	Pâtes	Haricots beurre persillés	Chou-fleur BIO béchamel
Gouda	Emmental	Fraidou	Saint Paulin
Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Banane BIO	Tarte aux pommes BIO LOCALES

lundi 7 mars	mardi 8 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées BIO au maïs	Velouté de potimarron	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Hachis parmentier au bœuf (VBF) BIO	Pilons de poulet rôti	Lasagne végétarienne aux légumes	Poisson MSC sauce au basilic
Salade verte	Chou-fleur BIO en gratin	Salade verte	Riz pilaf
Samos	Saint Paulin	Fromage blanc BIO LOCAL	Carré frais
Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 4 avril	mardi 5 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombres BIO au maïs	Potage de légumes	Chou-fleur BIO vinaigrette
Escalope de porc LOCAL au paprika	Rosbeef (nouvelle aquitaine)	Nuggets de blé	Brandade de poisson MSC
Riz pilaf	Petits pois au jus	Purée de patate douce et pomme de terre	Salade verte
Camembert	Mimolette	Yaourt BIO LOCAL	Fromage de chèvre
Mousse au chocolat	Crème aux œufs	Fruit de saison	Fruit de saison

Italie

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Salade de blé	Coleslaw (chou, carotte râpés) BIO	Salade artichaut, mozzarella, citron	Nems, sauce asiatique
Rosbeef (nouvelle aquitaine)	Boulettes de céréales et légumineuses	Escalope de dinde à la milanaise (panée)	Poisson MSC sauce au chorizo doux
Petits pois BIO	Semoule BIO et légumes à l'orientale	Spaghettis sauce tomate	Haricots verts
Fromage ail et fines herbes	Bûchette de chèvre	Cantal	Emmental
Crème aux œufs	Île flottante	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Banane BIO

Repas de Pâques

lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Taboulé	Carottes BIO râpées au citron	Oeufs mimosa aux crevettes	Salade de pomme de terre
Jambon grillé	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate, épices)	Rôti de dinde sauce champignons	Poisson meunière MSC et citron
Epinards béchamel	Riz	Haricots verts	Gratin d'épinard
Edam	Saint Paulin	Emmental	Cantal
Panna cotta au coulis de fruits	Pêches au sirop	Gâteau de Pâques	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

- Végétarien
- Bio
- Local
- Viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Endives aux pommes	Surimi mayonnaise	Radis roses au beurre	Potage de légumes
Chipolatas LOCALES grillées	Sauté de bœuf LABEL	Quiche au fromage	Poisson MSC sauce hollandaise
Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Salade verte BIO	Blé
Chanteneige	Tomme	Yaourt BIO LOCAL	Suisses
Cocktail de fruits au sirop	Riz au lait aux raisins	Compote aux pommes BIO LOCALES	Fruit de saison

