



RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau au coulis de tomates Semoule Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail aux pt légumes* Salade de mâche Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu Haricots verts Fromage Beignet 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Farfalles Au curry de volaille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux Riz pilaf Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.



Du sarrasin
à la ruche!



Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette et croûtons Râgout de porc sauce coriandre Pommes rissolées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de boeuf vermicelle Poisson meunière au citron frais Julienne de légumes* Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Purée de chou fleur Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde au miel et curcuma Petits pois aux oignons Cantal Gâteau breton au sarrasin et confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette) Tarte fine à la patate douce* Salade verte Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche aux betteraves et échalotes Penne rigate Sauce cheddar Compote de pommes aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates, vermicelle* Bœuf au paprika Carottes vichy Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes au fromage et surimi Poulet rôti Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce safranée Fondue de poireaux et blé tendre Mimolette Gâteau d'anniversaire 

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Frites Bleuet des prairies Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Poisson pané Épinards crème curry et boulgour Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes au radis blanc Fajitas façon chili sin carne Salade verte Crème pâtissière aux éclats de m&m's 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé au concombre et raisins blonds Échine de porc rôtie, jus au thym Gratin de choux fleurs béchamel Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8

- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printaniers*
- Munster
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 9

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde au chorizo
- Petits pois
- Fruit de saison

mercredi 10

- Croque monsieur
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 11

- Tarte au thon et moutarde à l'ancienne
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Mousse au chocolat

vendredi 12

- Omelette
- Torsades sauce ketchup
- Edam
- Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15

- Salade composée*
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Duo de haricots persillés
- Liégeois au chocolat

mardi 16

- Concombres crème à l'aneth
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Smoothie banane fruits rouges

mercredi 17

- Salade multicolore*
- Pilons de poulet marinés
- Julienne de légumes
- Salade de fruits frais

jeudi 18

- Bœuf massalé
- Riz basmati
- Saint Paulin
- Fruit de saison

vendredi 19

- Salade campagnarde*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Boulgour aux carottes, curry basilic
- Gâteau d'anniversaire

* Carottes râpées, pâtes, vinaigrette à la tomate.

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Tortis aux légumes, dés de fromage, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Salade verte, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.