



Menus du 4 mar. au 12 avr. 2024

École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
<p>Carottes rapées</p> <p>Sauté de veau aux olives jardinière de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Tarte aux légumes et fromage</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Émincé de poulet à la crème riz pilaf</p> <p>Crèmeux de bourgogne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VERT</p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagnes saumon épinards</p> <p>Tomme</p> <p>Crème à la pistache</p>

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<p>Radis et son beurre</p> <p>Bœuf à la tomate</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Comté</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Merguez façon couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Velouté de poireaux</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<p>Salade piémontaise</p> <p>Paulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou et maïs</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes et œufs durs</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Salsifis et fromage</p> <p>Compote de fruits</p>

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<p>Betteraves rouges Saucisson lyonnais à la moutarde Lentilles Yaourt Fruit de saison</p>	<p>Méli mélo de crudités Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Comté Compote de fruits</p>	<p>Pâté en croûte Poisson selon arrivage Riz aux légumes Fromage de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes Curry de pois chiches et légumes Tartine de saint Morêt Tiramisu</p>
lundi 1 ^{er} avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
<p>Férialé</p>	<p>Coleskaw Cheeseburger Potatoes maison Fruit de saison</p>	<p>Carottes rapées Rôti de veau et son jus Petits pois Camembert Brownie au chocolat</p>	<p>Salade de concombre au fromage blanc Poisson selon arrivage Fondue de poireaux pomme vapeur Compote de fruits</p>
lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<p>Rillettes de thon et saint-morêt Bœuf aux carottes Semoule Fruit de saison</p>	<p>JOURNÉE MONDIALE DU FROMAGE Salade verte et gougères Ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin Milk-shake au fromage blanc et banane</p>	<p>Salade de pâtes et œufs durs Paupiette de porc Chou braisé Yaourt Fruit de saison</p>	<p>MENU ANTI GASPI</p>

Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : Boulangerie de l'Abbaye et Polisso, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Souffranger viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crèmerie de l'Abbaye.