

MENU RESTAURANT SCOLAIRE


















**ASSOCIATION
SÉVIGNÉ**

Le talent n'a pas de handicap

04/04/2022
au
08/04/2022

FR
35.239.007

	Lundi 4/4	Mardi 5/4	Mercredi 6/4	Jeudi 7/4	Vendredi 8/4
Entrée	Betteraves Bio et pommes vinaigrette 	Salade de P. de terre et Francfort 	Rillettes de thon sur canapé 	Carottes Bio râpées 	Salade de riz (IGP) dés de mangue 
Plat principal	Cordon bleu	Rôti de veau  	Sauté de dinde 	Boulettes végétales sauce tomate 	Pavé de colin bordelaise MSC 
Garniture	Flageolets verts	Haricots verts Bio 	Petits pois carottes	Pâtes fusilis	Gratin de courgettes 
Fromage		Fromage		Fromage Bio 	
Dessert	Fromage blanc fruité fermier 	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan chocolat Bio 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.


















MENU RESTAURANT SCOLAIRE



**ASSOCIATION
SÉVIGNÉ**
Le talent n'a pas de handicap

11/04/2022
au
15/04/2022

FR
35.239.007

	Lundi 11/4	Mardi 12/4	Mercredi 13/4	Jeudi 14/4	Vendredi 15/4
Entrée	Salade de perles au surimi 	Concombre vinaigrette 	Salade de P.de terre et harengs 	Macédoine de légumes	Salade verte , emmental et maïs 
Plat principal	Fricassée de poulet 	Sauté de porc BBC   	Paupiette de veau	Hachi de bœuf Bio Parmentier   	Dos de lieu MSC  
Garniture	Petits pois	Lentilles Bio aux carottes  	Bâtonnière de légumes	Salade verte	Ratatouille
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt Bio 	Crème brûlée 	Fruit de saison	Pâtisserie

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.


MENU RESTAURANT SCOLAIRE



**ASSOCIATION
SÉVIGNÉ**
Le talent n'a pas de handicap

18/04/2022
au
22/04/2022

FR
35.239.007

	Lundi 18/4	Mardi 19/4	Mercredi 20/4	Jeudi 21/4	Vendredi 22/4
Entrée		Duo pampleousse et mandarine	Salade arlequin 	Tomate mozzarella	Pâté de foie
Plat principal		Nuggets de poulet	Joue de porc braisées  	Sauté de poulet  	Dos de poisson  
Garniture		Haricots blancs tomate	Purée de légumes 	Gratin dauphinois 	Brunoise de légumes au riz
Fromage		Fromage			Fromage
Dessert		Fruit de saison	Pâtisserie	Liégeois chocolat Bio 	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
	Rôti de Porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Joue de porc braisées	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Saucisse de Toulouse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Sauté de Bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Mijoté de poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Jambon grill	Porc	Pays naissance	UE	
			Pays d'élevage	UE	
			Pays d'abattage	UE	
	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	UE	
			Pays d'élevage	UE	
			Pays d'abattage	UE	
	Rôti de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	

sous réserve du bon approvisionnement auquel cas une mise à jour sera effectuée