

Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce Cheddar</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy au cumin</li> <li>● Cassoulet</li> <li>● Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de perles au surimi</li> <li>● Poulet de Janzé rôti</li> <li>● Petits pois au jus de poulet</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>● Colombo de poisson frais carottes et poireaux</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Crème anglaise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

## Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Hachis</li> <li>● Parmentier</li> <li>● Edam</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Fajitas façon chili sin carne</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Dahl de lentilles corail aux carottes</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Tomme grise</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li>● Émincé de dinde sauce tandoori</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

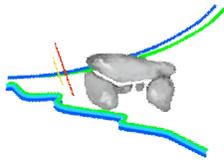
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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.



Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 10 au 14 mars 2025

### lundi 10

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages\*
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

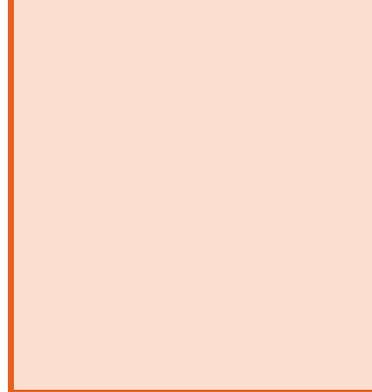
\*Mozzarella, emmental, Cantal.

### mardi 11

- Soupe de tomates, vermicelle\*
- Échine de porc sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Crème pâtissière au lait fermier, éclats de m&m's

\*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

### mercredi 12



### BAMAKO

### jeudi 13



- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Melktert au lait fermier



MALI

**À la découverte des capitales!**

### vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

## Menus du 17 au 21 mars 2025

### lundi 17

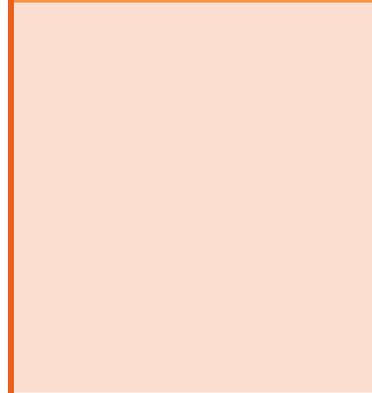
- Salade de chou chinois\*
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Emmental
- Fruit de saison

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

### mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- Bœuf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Yaourt fermier aromatisé

### mercredi 19



### jeudi 20

- Salade sombrero\*
- Quiche aux blancs de poireau et curry
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

\*Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

### vendredi 21

- Velouté de légumes
- Semoule aux pois chiches
- Légumes printanniers\*
- Munster
- Fruit de saison

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

### 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.

## Menus du 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé de chou fleur vinaigrette</li> <li> Tortillas de patatas</li> <li> à la mozarella</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Tarte fine au bœuf et patate douce°</li> <li> Salade verte, vinaigrette au miel</li> <li> Tomme des Pyrénées</li> <li> Crème à la vanille au lait fermier</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade multicolore°</li> <li> Râgout de porc sauce coriandre</li> <li> Haricots verts persillés</li> <li> Gouda</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées vinaigrette</li> <li> Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li> Fondue de poireaux et boulgour</li> <li> Mimolette</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Pâte feuilletée, crème fraîche, bœuf, patate douce râpée, oignons, fromage râpé.

\*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

## Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres, crème à l'aneth</li> <li> Massalé de haricots blancs</li> <li> Riz basmati</li> <li> Tomme blanche</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crudités sauce huitres</li> <li> Poulpe mariné à l'encre</li> <li> Pommes de terres mi cuites</li> <li> Casu Marzu </li> <li> Groseille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Toast de rillettes de sardines</li> <li> Curry de volaille</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Brie</li> <li> Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves aux pommes</li> <li> Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°</li> <li> Salade verte, vinaigrette au Xéres</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\*Carottes, céleri branche, oignons.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.