



# MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

## RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 4 au 29 mars 2024



	Du 4 au 8 Mars	qualité	Du 11 au 15 Mars	qualité	Du 18 au 22 Mars	qualité	Du 25 au 29 Mars	qualité
LUNDI	Potage de légumes Boule bœuf sauce tomate Semoule Mimolette Compote	☺  🌱  🇫🇷	<b>Repas Végétarien</b> Batavia-oignons frits Dhal de lentilles-butternut Pâtes semie-complètes Emmental Fruit frais de saison	 🌱 L17 ☺  🇫🇷  🌱	Bouillon vermicelles Sauté de dinde aux 4 épices Carottes rôties Petit cotentin Tarte aux pommes	  ☺  🌱 L17  🌱	Crème de courge-carottes ☺ Bœuf goulasch Haricots-plats à l'ail Yaourt au lait entier Barre Bretonne	 ☺  🌱 L17  🌱  🌱
MARDI	<b>Repas Végétarien</b> Salade verte aux croûtons Gratin à la Polonaise (chou-fleur, PdT, œuf dur) Petit-suisse Fruit frais de saison	 🌱 L17 ☺  🌱 L17  🌱  🌱	☺ Carottes râpées ☺ Bœuf aux olives Pommes sautées Gouda Flan au chocolat	  🌱 L17  ☺  🌱  🌱	☺ Coleslaw ☺ Brandade de poisson Salade verte Camembert Fruit frais de saison	  ☺ L17  🌱 L17  🌱	Salade au surimi Longe de porc rôtie Haricots-blancs à la tomate Emmental Fruit frais de saison	  🌱 L17  🌱  🌱  🌱
JEUDI	Salade de chou aux raisins ☺ Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison	 🌱 L17  ☺  🌱  🌱	☺ Céleri râpé aux pommes ☺ Sauté de porc à l'ananas Blé pilaf Yaourt sucré Fruit frais de saison	  🌱 L17  ☺  🌱  🇫🇷	<b>Buon Appetite!</b> Tarte fine pesto-mozzarella Gnocchis à la Milanaise (sauce tomate-origan-lard) Salade mêlée Crème au citron	  ☺  ☺  🌱 L17  ☺	<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées ciboulette Coquillettes Sauce aux lentilles corail Gouda Fromage blanc vanillé	  🌱 L17  ☺  🌱
VENDREDI	Soupe Alphabet Rôti de veau Haricots-verts persillés Vache Picon Yaourt aux fruits	 ☺  🌱  🌱  🌱	☺ Velouté patates douces-mais ☺ Colombo de poisson Chou romanesco Brie Pâtisserie du chef	  🌱 ☺  ☺  🌱  ☺	<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Cari de pois-chiches Riz pilaf Tome blanche Fruit frais de saison	  🌱  ☺  🌱  🌱	Mousse de foie Lamelles d'encornets snackées Brocolis sautés Edam Fruit frais de saison	  🌱  ☺ ☺  🌱  🌱  🌱

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

ORIGINE DES PRODUITS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



FAIT MAISON



FRAIS



Délices de SAINTONGE

L17

IGP



AOP



MSC

