




VILLE DE SURGERES
MARS 2022



<p>lundi 28 février j1</p> <p>carottes râpées/raisins secs pilons de poulet pommes rissolées chocolat liégeois</p>	<p>mardi 1 mars j2</p> <p>salade de lentilles et saumon fumé parmentier de chou fleur aux 5 céréales emmental banane</p>	<p>jeudi 3 mars j3</p> <p>trio de crudités : carottes, chou, radis noir rôti de porc au thym / mojettes (LOCAL) gouda poire (LOCAL)</p>	<p>vendredi 4 mars j4</p> <p>velouté de butternut, lentilles corail et carottes (LOCAL) Mix de blé et ratatouille fromage blanc (LOCAL) sucré à la vanille roulé à la confiture</p>
<p>Lundi 7 mars j5</p> <p>céleri rémoulade dos de cabillaud haricots verts flan pâtissier</p>	<p>mardi 8 mars j6</p> <p>salade de pomme de terre, thon, poivrons gratin d'œufs durs béchamel / choux romanesco edam kiwis jaunes</p>	<p>jeudi 10 mars j7</p> <p>radis, petits beurres couscous végétarien aux 5 céréales et pois chiches aux légumes LOCAUX (carottes, céleris, navets) entremet au chocolat</p>	<p>vendredi 11 mars j8</p> <p>salade de pâtes (coquillettes, maïs et avocats) escalope de poulet / petits pois carottes mimolette orange</p>
<p>lundi 14 mars j9</p> <p>bouillon de légumes, vermicelles colin meunière brocolis Brie et clémentine</p>	<p>mardi 15 mars j10</p> <p>salade coleslaw riz basmati aux petits légumes fromage de chèvre (LOCAL) pomme (LOCAL)</p>	<p>jeudi 17 mars j11</p> <p>salade d'endives spaghettis bolognaise crème maison aux amandes</p>	<p>vendredi 18 mars j12</p> <p>maquereau à la moutarde boulettes de soja sauce tomate/ poêlée de carottes yaourt (LOCAL)</p>
<p>lundi 21 mars j13</p> <p>betteraves à l'échalote saucisse de volaille riz pilaf fromage frais (LOCAL) et biscuit (LOCAL)</p>	<p>mardi 22 mars j14</p> <p>salade composée (batavia, maïs, haricots rouges, œufs durs) dâhl de lentilles (LOCAL) emmental banane</p>	<p>jeudi 24 mars j15</p> <p>carottes râpées brandade de morue salade verte gâteau grand-mère crème anglaise</p>	<p>vendredi 25 mars j16</p> <p>MENU DU PRINTEMPS friand au fromage poulet fermier jardinière de légumes de saison fruit de saison (LOCAL)</p>
<p>lundi 28 mars j17</p> <p>macédoine de légumes sauté de bœuf à la provençale macaronis petits suisses aromatisés</p>	<p>mardi 29 mars j18</p> <p>taboulé libanais (boulgour) omelette demi lune / haricots verts camembert kiwis</p>	<p>jeudi 31 mars j19</p> <p>salade verte aux pousses de soja fraîches sauté d'agneau rosti de pommes de terre crème dessert caramel (LOCAL)</p>	

FR
17 434 015
CE

Les viandes bovines sont françaises 

Le pain, les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

D'autres composantes sont issues de l'agriculture biologique et d'autres labels

Des changements peuvent intervenir en dernier lieu pour des raisons de retard de livraisons, manques ou pannes.

Les menus sont élaborés et établis selon le plan alimentaire du GEMRCN sur 20 jours (J1, J2, J3, ... J20) et sont ensuite validés par une diététicienne diplômée. On peut les consulter

sur le site internet de la Ville : www.ville-surgeres.fr rubrique enfance jeunesse restauration scolaire et sur le portail familles du logiciel cantine.



05 46 07 00 23 - www.ville-surgeres.fr



Ville de Surgères