

Menus du restaurant scolaire de Beillé

Du 29 mars au 23 avril 2021



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 29 mars au 02 avril	Betteraves vinaigrette F Salade de haricots verts S Hachis Parmentier FS  Salade verte F Petit suisse F Kiwi F Pomme F	Feuilleté au fromage F Dos de merlu au basilic F Haricots verts S Brie F Pêche au sirop E Poire au sirop E	Radis beurre F Emincé de dinde au romarin F Pâtes au beurre F Emmental F Yaourt aromatisé F	Repas de Printemps 	Ouf mimosa F Salade de crudités mimosa F Dahl de lentilles et carottes E Kiri F Banane F Ananas F
Semaine du 05 au 09 avril	Lundi Férié	Mardi Salade de mâche et croûtons FE Concombre à la crème F Emincé de porc basquaise F Courgettes F Chèvre F Ile flottante F Panna cotta aux fruits rouges F	Mercredi Tomates vinaigrette FE Lieu sauce citron F Purée de carottes F Mimolette F Salade de fruits frais F	Jeudi Chou blanc vinaigrette F Carottes râpées vinaigrette F Couscous EF Semoule E Fromage F Pomme F Orange F	Vendredi Potage Dubarry (chou-fleur) F Velouté de carottes F Sauté de poulet F Pâtes Refrain E Compote de pommes E Compote pomme-poire E
Semaine du 12 au 16 avril	Lundi Taboulé FE Salade de pâtes FE Sot l'y laisse de dinde à la crème F Brocolis F Yaourt F Ananas F Kiwi F	Mardi – Repas végétarien Radis beurre F Céleri rémoulade F Parmentier de pommes de terre et haricots rouges mixés tomates E Salade verte Refrain F Fromage blanc à la confiture F Fromage blanc au sucre F	Mercredi Carottes râpées vinaigrette F Merlu sauce dieppoise F Haricots verts S Cantal F Salade de fruits frais F	Jeudi Salade verte au thon F Salade verte à l'emmental F Emincé de veau à la crème F Riz E Edam F Compote de fruits F Compote pomme-banane F	Vendredi Repas élaboré par les enfants Entrée avec légumes Porc Féculeux Fromage Dessert type mousse ou crème
Semaine du 19 au 23 avril	Lundi Betteraves vinaigrette F Salade de haricots verts S Sauté de porc au curry F Petits pois S Yaourt sucré FL Pomme F Kiwi F	Mardi Céleri rémoulade F Chou rouge vinaigrette F Brandade de poisson F Salade verte F Emmental F Cône de glace à la vanille S Cône de glace au chocolat S	Mercredi Salade composée F Steak haché sauce tomate S Pâtes E Tartare F Yaourt aromatisé F	Jeudi Repas à thème Europe 	Vendredi Tomates au basilic F Salade de crudités F Sauté de bœuf aux épices F Gratin de chou-fleur F Petit moulé F Moelleux au chocolat FM Moelleux au citron FM

 Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

Fournisseurs locaux :

Vandres : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
 Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
 Porc BIO, Azé (41)
 Ruel, Bonnétable (72)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
 Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
 BIO Avenir, Spay (72)
 Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Guichardière, Dollon (72)