RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Gahard

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Betteraves au maïs	Œuf dur mayonnaise		Velouté de légumes au fromage frais	Pâté de campagne, cornichon
Boulettes d'agneau au coulis de tomates	Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*		Farfalles	Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
Semoule	Salade de mâche		Au curry de volaille	Riz pilaf
Cantadou ail et fine herbes	Emmental		Brie	Cantal
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé		Fruit de saison	Entremet au chocolat

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

Du sarrasin à la ruche!

Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Salade aux dés d'emmental et croûtons	Bouillon de boeuf vermicelle		**Céleri rémoulade**	Salade Coleslaw*(carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
Râgout de porc sauce coriandre	Poisson meunière au citron frais		**Filet de dinde au miel et curcuma**	Tarte fine à la patate douce*
Pommes rissolées	Julienne de légumes*		**Petits pois aux oignons**	Salade verte
Yaourt fermier sucré	Gouda		**Petit suisse aux fruits**	Bûche laitière
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille		**Gâteau breton au sarrasin et confiture**	Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Gahard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

mardi 26

- Betteraves et échalotes
- Pizza texane
- Salade verte
- Petit suisse
- Compote de pommes aux amandes

mercredi 27

jeudi 28

- Salade de pâtes au maïs et surimi
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 29

- Duo de râpé*
- Retour de pêche sauce safrannée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Tome noire
- **Gâteau d'anniversaire**

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1

mardi 2

- Potage crécy au cumin
- Paupiette de veau sauce champignons
- Frites
- Camembert
- Fruit de saison

mercredi 3

jeudi 4

- Salade de carottes au radis blanc
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

vendredi 5

- Taboulé au concombre et raisins blonds
- Échine de porc rôtie, jus au thym
- Gratin de choux fleurs béchamel
- Gouda
- Fruit de saison

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Gahard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Toast de rillettes de sardines	Feuilleté au fromage		Concombres crème à l'aneth	Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf	Sauté de dinde au chorizo		Tarte au thon et moutarde à l'ancienne	Œufs brouillés
Semoule et légumes printaniers*	Petits pois		Salade verte	Torsades sauce ketchup
Camembert	Petit suisse		Mimolette	Edam
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

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

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Salade sombrero*	Betteraves aux pommes		Radis beurre	Salade de chou chinois*
Jambon grillé à la dijonnaise	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*		Bœuf massalé	Filet de poisson frais, crème citronnée
Duo de haricots persillés	Salade verte, vinaigrette au Xérès		Riz basmati	Boulgour aux carottes, curry basilic
Emmental	Gouda		Fromage de chèvre	Petit suisse
Fruit de saison	Banane coulis chocolat		Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits

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

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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.