



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF


lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
			<i>Menu végétarien</i>	<i>Repas Alsacien</i>
SALADE DE PÂTES	CHOU BLANC VINAIGRETTE		SALADE VERTE MIMOSA	SOUPE ALSACIENNE (POIREAUX POMMES DE TERRE PERSILS)
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	QUICHE AU THON		MAC AND CHEESE	SAUCISSE DE STRASBOURG
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY			MELI MELO POMME DE TERRE VAPEUR CHOUCROUTE
FROMAGE			YAOURT	
	POIRE AU SIROP		FRUIT DE SAISON	GENOISE AUX POMME



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
	<i>Menu végétarien</i> 		<i>Animation Star : Brésil</i>	
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE		SALADE BRÉSILIENNE	SALADE CHARCUTIÈRE
ROTI DE PORC	NUGGET VÉGÉTAL		GALINHADA DE POULET	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE
BLÉ	PURÉE DE POTIRON		RIZ	HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FROMAGE				
	DUO COMPOTE DE FRUITS FROMAGE BLANC		GÂTEAU AVOCAT CITRON VERT	CARPACCIO D'ANANAS



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<i>Menu végétarien</i>				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN		SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS	SALADE VERTE COMPOSÉE
VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN	EMINCÉ DE DINDE THAI		BLANQUETTE DE COLIN	NUGGETS DE VOLAILLE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULGOUR		SEMOULE	CAROTTES FONDANTE
YAOURT SUCRÉ			FROMAGE	
	BANANE			GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES


 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<i>Menu végétarien</i> 				
PATÉ DE FOIE	SOUPE		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CUMIN	SALADE DE TORSADES AU THON
CUISSE DE POULET DU GERS RÔTI	TARTE AUX PETITS LÉGUMES		PAUPIETTE DE DINDE AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	HARICOTS VERTS		POMME NOISETTE	FONDUE DE POIREAUX
			FROMAGE	
ORANGE	LIÉGEOIS CHOCOLAT			TAPIOCA AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
			<i>Menu végétarien</i>	<i>Repas de Pâques</i>
SALADE MACHE AUX CROUTONS	POTAGE DE LÉGUMES		CELERIE RÉMOULADE	PÂTÉ EN CROÛTE
CHIPOLATA	BOULETTE À L'ORIENTALE		TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	OMELETTE AU FROMAGE
LENTILLES PAYSANNES	LÉGUMES FAÇON TAJINE			POMMES RISSOLÉES
	FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE DE POMME			ORANGE	GÂTEAU AU CHOCOLAT



RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
				<i>Menu végétarien</i>
	SALADE DE FÉVES		VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN	BETTERAVES VINAIGRETTE
	MOULES À LA CRÈME		SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
	FRITES		RIZ CRÉMEUX	SALADE VERTE
	SALADE DE FRUITS		ROSE DES SABLES AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE





RESTAURANT SCOLAIRE DE REYNIES



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<i>Menu végétarien</i> 	Menu écoresponsable			
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ		PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	
PASTA PRIMAVERA	CARBONNADE FLAMANDE		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE SAVOYARD	
COQUILLETES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BOULGOUR AU THYM	
	FROMAGE			
YAOURT FERMIER LOCAL 			ORANGE	