


MENUS SCOLAIRES

Cantine de Saint-Ybars

Semaines 10 à 14

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 04 mars

mardi 05 mars


jeudi 07 mars


vendredi 08 mars

SALADE DE POMMES DE TERRE
BIO 

SAUCISSON À L'AIL


CROQUE FROMAGER

FILET DE VOLAILLE LOCAL
SAUCE AUX CHAMPIGNONS 

BOEUF LOCAL BOURGIGNON 

TARTE AU THON & TOMATE


HARICOTS VERTS PERSILLÉS

SEMOULE BIO 

PÂTES


NAVETS PERSILLÉS

SUISSE SUCRÉ

EMMENTAL BIO 

CRÈME DESSERT VANILLE

FRUIT DE SAISON









FRUIT DE SAISON BIO 

COMPOTE

SV : Nems aux légumes

SV : Omelette au fromage








SP : Pâté coupelle


	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS AUVERGNAT	
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	SALADE DE PÂTES		
ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE MOUTARDE 	TARTE AUX LÉGUMES	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE 
RIZ BIO 	CAROTTES VICHY BIO 	ALIGOT	GRATIN D'ENDIVES
TARTARE		YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	BRIE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE BIO 

SV : Quenelles de brochet sauce nantua

SV : Nuggets de blé

SP : Saucisse de volaille

	REPAS VÉGÉTARIEN 		
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	SALADE VERTE FROMAGÈRE		SALADE DE RIZ BIO 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI 	LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE AUX OIGNONS 	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
BOULGOUR		POMMES DE TERRE VAPEUR BIO 	GRATIN DE CHOU FLEUR
GOUDA BIO 		CANTAFRAIS	
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	ÎLE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON

SV : Filet de colin MSC & citron 

SV : Salade arlequin
: Pâté coupelle

SP

SV: Tarte au fromage (PLAT COMPLET)

REPAS VÉGÉTARIEN


lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
		VELOUTÉ DE POTIRON	
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC
LENTILLES BIO	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ À LA TOMATE BIO	BLÉ
SAINT MORËT	EMMENTAL BIO		CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

SV : Filet de colin msc sauce curry

SP : Paupiette de volaille sauce curry

LUNDI DE PÂQUES
REPAS VÉGÉTARIEN


lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIÉ			SALADE DE POMMES DE TERRE
	RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	TARTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
		COURGETTES À LA BÉCHAMEL	CAROTTES VICHY BIO
	TARTARE	CHANTENEIGE BIO	
	COMPOTE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CARAMEL

SV : Filet de colin msc sauce curcuma

