

RESTAURANT SCOLAIRE DE EPANNES

Produit frais*

Produit local



Plat végétarien

Spécialité régionale

Cuisinier du Poitou

Menus du 10 mars au 18 avril 2025

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS	LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
POMELO SAUCISSES GRILLÉES AUX OIGNONS PURÉE DE POIS CASSÉS GOUDA FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES PÂTES BOLOGNAISE & RÂPE SALADE VERTE CAMEMBERT COMPOTE	TERRINE DE LÉGUMES MAISON CRÈME CIBOULETTE CROQUE VEGE FRITES PETIT SUISSES ASSIETTE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON DU MARCHÉ SAUCE DU CHEF POIREAUX ÉMINCÉS FROMAGE OU LAITAGE ŒUFS AU LAIT MAISON	MÂCHE TOMATE THON CUISSÉ DE POULET AUX HERBES FRITES TARTARE AUX FINES HERBES FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES PAUPIETTE AU VEAU AU JUS PUREE AUX LÉGUMES (pdt) CAMEMBERT LIÉGEOIS VANILLE	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUCHER A LA REINE VG SALADE CANTAL CRÈME DESSERT	ENDIVES ÉMINCÉES AU CHÈVRE FILET DE POISSON FRIT & CITRON TORTIS & RÂPE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON
PRINTEMPS							
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS	LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SCE BBQ ÉPINARDS GRATINÉS KIRI COMPOTE	CONCOMBRES A LA CREME ŒUF DUR A LA POLONAISE (CHOU FLEUR) MIMOLETTE SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE PRINTANIÈRE TOUTE VERTE VEAU SURPRISE DU CHEF FLAGEOLETS BRIE TARTE RHUBARBE FAÇON TATIN	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON DU MARCHÉ SAUCE VIERGE RIZ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE STEAK HACHE PETITS POIS CHEVRE ECLAIR	TERRINE DE LÉGUMES OMELETTE AU FROMAGE POMMES RÔTIES AIL LAURIER FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES CITRONNÉES EMINCE DE DINDE LENTILLES CUISINÉES BRIE SALADE D'AGRUMES	PÂTÉ DE FOIE POISSON DU MARCHÉ AUX CÂPRES COURGETTES SAUTEES FROMAGE OU LAITAGE CRÈME DESSERT
PIZZA PARTY							
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS	LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
SALAMI ET CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE HARICOTS VERTS EDAM ILE FLOTTANTE	BETTERAVES ROUGES ÉCHALOTES QUICHE AU FROMAGE SALADE PETITS SUISSES FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES AU BEURRE FAÇON OSSO BUCCO DE DINDE COURGETTES POËLÉES YAOURT ROULE CONFITURE	PIZZA PARTY SALADE FROMAGE OU LAITAGE GALCE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE PATES TOMME LIÉGEOIS VANILLE	CHÈVRE CHAUD CUISSÉ DE POULET A LA CREME BROCOLI CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	POTAGE PANE FROMAGER HARICOTS PLATS GOUDA PÂTISSERIE DU CHEF	RILLETES ET TOASTS POISSON FRAIS SAUCE BEURRE ROUGE POMMES DE TERRE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement