



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Bonnetable

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27

- Potage crécy
- Macaronis
- Au curry de pois chiches*
- Gouda
- Fruit de saison

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

mardi 28

- Salade de jambon en dés et croutons
- Bœuf massalé
- Riz
- Vache picon
- Gâteau d'anniversaire 

mercredi 1

jeudi 2

- Taboulé
- Tarte au thon et moutarde à l'ancienne
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

vendredi 3

- Salade de risetti au surimi
- Rôti de porc sauce au thym
- Julienne de légumes*
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

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

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6

- Soupe de tomate vermicelle*
- Poulet rôti
- Petits pois aux oignons
- Bûche laitière
- Flan nappé au caramel

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

mardi 7

- Salade Coleslaw*
- Paupiette de veau sauce champignons
- Purée pomme de terre
- Bleuet des prairies
- Fruit de saison

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

mercredi 8

jeudi 9

- Betteraves au maïs
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade verte
- Fromage blanc fermier
- Fruit de saison

* Emmental, mozzarella, Cantal.

vendredi 10

- Saucisson sec
- Blanquette du pêcheur aux carottes
- Blé tendre
- Tome noire
- Compote de pommes biscuit

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 bœuf, 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.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Bonnétable




Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Nuggets végétal Riz Saint Nectaire Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Fajitas Façon Kebab Petit suisse aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pommes de terre Carré président Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Rilette Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette Carottes vichy Vache qui rit Semoule au lait vanillé

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Piè0montaise Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Emmental Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardines Kig * Ha Farz Fromage fouetté Mme Loïk Far au pruneaux 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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 bœuf, 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.

Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Râgout de porc à la coriandre ● Haricots verts persillés ● Pont l'Évêque ● Crumble de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Poisson meunière sauce tartare ● Purée de patate douce ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Quiche aux poireaux ● Salade verte, vinaigrette au xérès ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Haut de cuisse de poulet mariné ● Semoule aux légumes printanniers* ● Fromage fouetté Mme Loïc ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf ● Haricots blancs à la tomate ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Saucisse ● Frite ● Coulommiers ● Glace 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Curry de dinde au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Cantal ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais  ● Boulettes d'agneau ● Flageolets cuisinés ● Tomme Catalane ● Fruit de saison 

*Carottes, céleri rave, vinaigrette.

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.

Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Farfalles ● Sauce carbonara ● Fromage de chèvre ● Crème dessert à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Crumble ● de carottes au cumin ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette au Xérès ● Émincé de porc Tandoori ● Blé tendre ● Fraidou ● ● Gâteau d'anniversaire 



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.