Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet - Sauce au thym /Nuggets végétarien de blé **Torsades Bio** **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio**	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet - Sauce au thym /Nuggets végétarien de blé **Torsades Bio** **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio**	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet - Sauce au thym /Nuggets végétarien de blé **Torsades Bio** **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio**
Mardi	Salade Piemontaise Omelette Cake du chef au fromage Haricots verts Bio **Gouda Bio** **Banane Bio**	Salade Piemontaise Omelette Cake du chef au fromage Haricots verts Bio **Gouda Bio** **Banane Bio**	Salade Piemontaise Omelette Cake du chef au fromage Haricots verts Bio **Gouda Bio** **Banane Bio**
Mercredi	Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette Croissant - Jambon blanc - Sauce Béchamel - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé Salade iceberg - Vinaigrette Saint Nectaire AOP Salade de fruits au sirop	Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette Croissant - Jambon blanc - Sauce Béchamel - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé Salade iceberg - Vinaigrette Saint Nectaire AOP Salade de fruits au sirop	Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette Croissant - Jambon blanc - Sauce Béchamel - , emmental râpé /Croissant - Sauce Béchamel - , emmental râpé Salade iceberg - Vinaigrette Saint Nectaire AOP Salade de fruits au sirop
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce façon Carbonade /Boulettes végétariennes - Sauce façon Carbonade Frites **Fromage blanc** (régional) - Sucre Galettes bretonnes	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce façon Carbonade /Boulettes végétariennes - Sauce façon Carbonade Frites **Fromage blanc** (régional) - Sucre Galettes bretonnes	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce façon Carbonade /Boulettes végétariennes - Sauce façon Carbonade Frites **Fromage blanc** (régional) - Sucre Galettes bretonnes
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Parmentier de poisson /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef	Cervelas - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Parmentier de poisson /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef	Cervelas - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Parmentier de poisson /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef

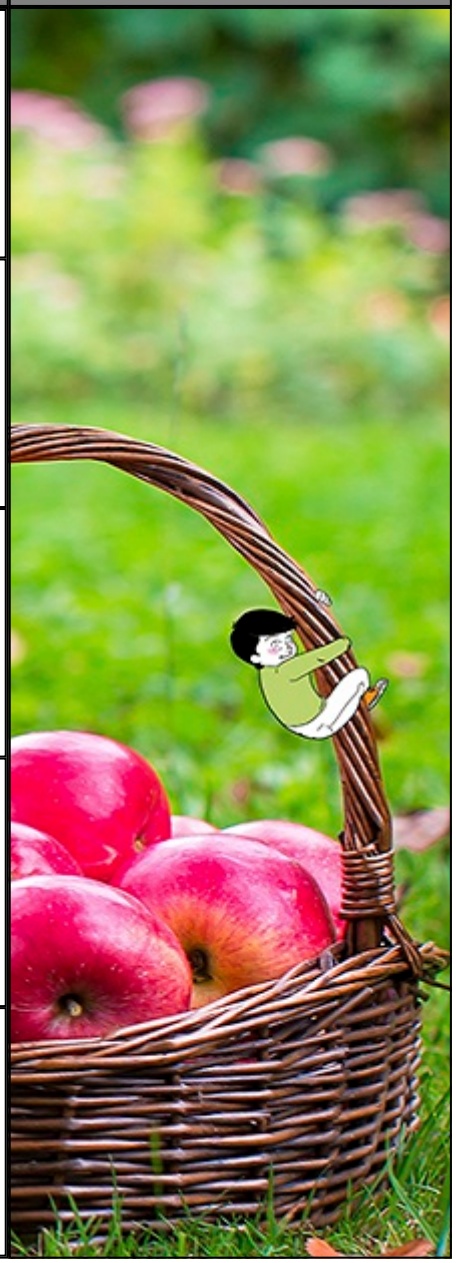
Régional Plat signature Bio Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.

Régional Plat signature Bio Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.

	Goûter
Lundi	Petit beurre Fruit de saison **Suisse sucré**
Mardi	Chocolat barre Compote pomme Pain au lait
Mercredi	Quatre quart Fruit de saison Yaourt sucré
Jeudi	Biscuit fourré chocolat Compote pomme Lait nature
Vendredi	Vache qui rit Fruit de saison Pain du client



Régional Plat signature Bio Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf,porc et veau sont d'origine française.