Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella **Gouda Bio** Flan au chocolat	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella **Gouda Bio** Flan au chocolat	Salade de Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella **Gouda Bio** Flan au chocolat
Mardi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** **Emmental Bio** Salade de fruits frais	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** **Emmental Bio** Salade de fruits frais	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio** **Emmental Bio** Salade de fruits frais
Mercredi	**Concombre Bio** - Vinaigrette Roulé au fromage Riz de Camargue IGP Coulommiers **Banane Bio**	**Concombre Bio** - Vinaigrette Roulé au fromage Riz de Camargue IGP Coulommiers **Banane Bio**	**Concombre Bio** - Vinaigrette Roulé au fromage Riz de Camargue IGP Coulommiers **Banane Bio**
Jeudi	Taboulé à la semoule BIO Sauté de **porc (régional)** - Sauce dijonnaise /Palet végétarien montagnard - Sauce dijonnaise Petits pois Yaourt sucré Tarte au flan pâtissier à la vanille	Taboulé à la semoule BIO Sauté de **porc (régional)** - Sauce dijonnaise /Palet végétarien montagnard - Sauce dijonnaise Petits pois Yaourt sucré Tarte au flan pâtissier à la vanille	Taboulé à la semoule BIO Sauté de **porc (régional)** - Sauce dijonnaise /Palet végétarien montagnard - Sauce dijonnaise Petits pois Yaourt sucré Tarte au flan pâtissier à la vanille
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson pané 100 % filet MSC /Pané fromager Mélange de pommes de terre et carottes Madeleine Compote fraîche **pomme Bio** poire	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson pané 100 % filet MSC /Pané fromager Mélange de pommes de terre et carottes Madeleine Compote fraîche **pomme Bio** poire	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson pané 100 % filet MSC /Pané fromager Mélange de pommes de terre et carottes Madeleine Compote fraîche **pomme Bio** poire

Régional Bio Plat signature Origine France 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.

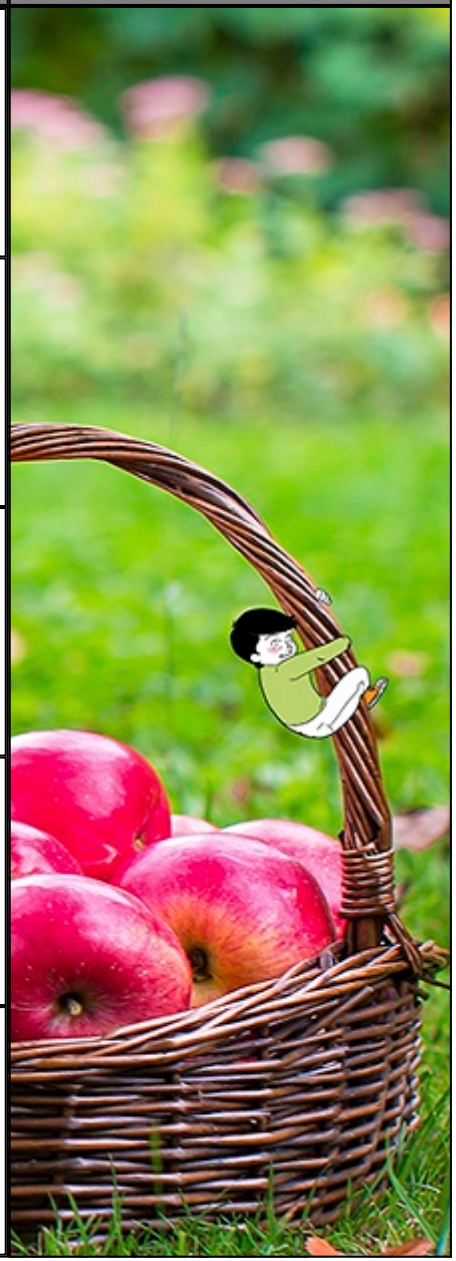
Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Régional Bio Plat signature Origine France 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.

Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Goûter
Lundi	, confiture fraise Fruit de saison Pain au lait
Mardi	, corn flakes Compote pomme Lait nature
Mercredi	Pâte à tartiner Pain au lait Compote pomme
Jeudi	Vache qui rit Pain du client Fruit de saison
Vendredi	Barre cake marbré Yaourt sucré Jus d'orange



Régional Bio Plat signature Origine France 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.