

# MENU

## RESTAURANTS SCOLAIRES

La cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu, en fonction des approvisionnements ou en raisons de problèmes techniques, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Le pain proposé à chaque repas est local.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/03/2023 au 31/03/2023 Menu du	Taboulé Filet de volaille sauce aurore Gratin de chou-fleur Petits suisses nature Clémentine	Œuf dur Mayonnaise Sauté de Bœuf aux olives Riz de Camargue IGP Fromage : St Nectaire Compote	Potage Filet de dinde au jus Lentilles Fromage / Yaourt Poire	Macédoine Mayonnaise Quenelle nature sauce forestière Pâtes Yaourt nature Banane	Radis/beurre Filet de merlu au beurre blanc Boulgour Fromage : Emmental Pomme
03/04/2023 au 07/04/2023 Menu du	Salade verte/dés de fromage Vinaigrette Poulet rôti sauce chasseur Semoule Yaourt nature Cocktail de fruits	<b>Menu Créole</b> Salade Créole Rougail saucisses Riz Créole Flan à la noix de coco	Concombre Vinaigrette Hachis Parmentier Fromage / Yaourt Kiwi	Radis/ beurre Langue de bœuf sauce charcutière Pâtes Fromage : Emmental Compote	Salade de pommes de terre Vinaigrette Omelette nature Haricots verts Yaourt aromatisé Banane
10/04/2023 au 14/04/2023 Menu du	<h1>Férialé</h1>	Carottes râpées Vinaigrette Sauté de veau Riz Fromage : pâte fondue Compote	Œuf dur Vinaigrette Escalope de volaille sauce suprême Gratin de blettes Fromage / Yaourt Banane	Salade verte Vinaigrette Pâté aux pommes de terre Fromage blanc Confiture	Thon Vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage : Gouda Abricots au sirop

- Produits locaux de proximité
- Plat cuisiné sur place
- Cultures des serres de la Ville de Guéret
- Sans sucre ajouté
- Produits bio

- Repas local
- Repas végétarien