

Menu du restaurant scolaire de BOUEX : du 02/03/6 AU 31/03/26

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
02/03	Maquereaux Moutarde Raviolis gratinés Riz au chocolat Maison	03/03	Salade de lentilles BIO Lasagnes épinards / Chèvre Maison Yaourt sucré BIO	05/03	Chou blanc vinaigrette Pâtes au fromage Jambon blanc grillé Poire	06/03	Riz/Thon vinaigrette Salsifis au jus Poisson Fromage Compote
09/03	Salade de riz/tomates Chou fleur persillé Escalope de veau Fromage Kiwi	10/03	Salade verte/noix/croûtons Piperade Maison Fromage Mousse au chocolat	12/03	Pizza Endives braisées Aiguillettes de poulet à la crème Pomme	13/03	Céleri rémoulade (Mayo maison/ œuf bio) Riz au beurre Poisson à la tomate Yaourt fraise BIO
16/03	Salade d'endives/maïs/dés de roquefort Haricots beurre au jus Rôti de porc Crème Anglaise/Quatre-quarts	17/03	Betteraves vinaigrette Riz cantonnais Maison Fromage Clémentine	19/03	Radis / Beurre Purée Maison Poulet fermier Yaourt nature sucré BIO	20/03	Carottes râpées Brocolis au beurre Poisson pané Fromage Pomme
23/03	Duo saucisson / Beurre Haricots blancs MAISON Gigot d'agneau Fromage Kiwi	24/03	Salade verte à l'orange Oeufs sur le plat sur lit de sauce tomates MAISON Coquillettes au beurre Flan vanille	26/03	Betteraves rouges au Thon Pommes de terre/Lardons/raclette Fromage Kiwi	27/03	Courgettes persillées Poisson Fromage Pomme au four/Sucre glace
30/03	Taboulé MAISON Petits pois Rôti de veau Fromage Poire	31/03	Salade chou rouge Lasagnes mozza/courgettes MAISON Fromage Liégeois chocolat	02/04	Sardines à l'huile Frites MAISON Jambon blanc Yaourt nature sucré BIO	03/04	Radis/beurre Brandade de Morue MAISON Fromage Cornuelles

Bio - Végétarien – Fait maison Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente

GOUTER : Chaque jour : 1 féculent (pain/confiture ou chocolat) ou biscuit + 1 produit laitier (yaourt ou fromage ou 1 verre de lait) + 1 fruit ou une compote

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.