

# Menus du 22 février au 9 avril 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mars,  
Déllice de kiwis panna cotta



En Avril,  
Lasagnes vertes au bleu



### Repas CFTI

lundi 22 février	mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON</b>	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
<b>BROCOLIS BIO AU BEURRE</b>		<b>GRATIN POMME DE TERRE BIO ET POIREAUX</b>	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AU CHOCOLAT

lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
SALADE DE RIZ	RADIS ROSES AU BEURRE	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CHICON À L'EMMENTAL (ENDIVES)</b>
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON	TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	<b>ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES (SAUTÉ DE BOEUF)</b>
<b>CAROTTES BIO BRAISÉES</b>	<b>PÂTES BIO</b>	<b>SEMOULE BIO ET POIS CHICHES</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO VAPEUR</b>
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	<b>DÉLICE KIVI PANNA COTTA</b>	FRUIT DE SAISON	<b>FROMAGE BLANC SPECULOOS</b>

lundi 01 mars	mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	CELERI MAYONNAISE	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
GNOCCHI AUX DEUX FROMAGES	BLANQUETTE DE VEAU	MARÉE DU JOUR AU BASILIC	BOULETTES DE BŒUF AU JUS
<b>ÉPINARDS BIO À LA BÉCHAMEL</b>	<b>CAROTTES BIO BRAISÉES ET BLÉ</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE DE CAROTTES
	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	<b>FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS</b>	FRUIT DE SAISON

lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE</b>	SALADE DE PERLES	<b>BETTERAVE BIO</b>	TOAST TOMATE CHÈVRE
PIZZA 3 FROMAGES	PALERON DE BOEUF SAUCE TOMATE	POULET THAÏ	MARÉE DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>COMPOTÉE DE POMMES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT SUCRÉ BIO</b>

lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
<b>DUO CAROTTES BIO ET BETTERAVES CUITES BIO RAPÉES</b>	ENDIVES AUX POMMES FRUIT	POTAGE VERMICELLE	<b>ŒUF BIO MIMOSA</b>
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	QUICHE AU FROMAGE	MARÉE DU JOUR
<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>	PURÉE DE POIS CASSÉS	SALADE VERTE	RIZ AUX LÉGUMES
	FROMAGE		
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO AROMATISÉ</b>

lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
<b>FERIE</b>	RADIS ROSES ET NOIRS VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	<b>LASAGNES DE LÉGUMES</b>	BŒUF A LA TOMATE	CALAMARS A LA ROMAINE (ANNEAUX DE CALAMARS FRITS)
	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO</b>	RIZ PILAF ET LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BANANE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POIRE CHOCOLAT

lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
<b>SALADE COLESLAW BIO</b>	POTAGE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE ET BEURRE	SALADE VERTE AU MAÏS
RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	<b>OMELETTE (AUX ŒUFS BIO) AU FROMAGE</b>	MARÉE DU JOUR	JAMBON BLANC
FRITES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO ET POMMES DE TERRE BIO</b>	MACARONIS (PÂTES)
<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE		FROMAGE RÂPÉ
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BANANE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON