MAIRIE DE AUROS

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 4 au 29 mars 2024

	Du 4 au 8 Mars	qualité	Du 11 au 15 Mars	qualité	Du 18 au 22 Mars	qualité	Du 25 au 29 Mars	qualité
LUNDI	Boule bœuf sauce tomate Semoule Mimolette Compote		Repas Végétarien Dhal de lentilles-butternut Pâtes Emmental Fruit frais de saison		Sauté de dinde aux 4 épices Carottes rôties Petit cotentin Tarte aux pommes		Repas Bio Crème de courge-carottes Bœuf goulasch Petits-pois Yaourt au lait entier	
MARDI	Repas Végétarien Salade verte aux croûtons Gratin à la Polonaise *(chou-fleur,PdT, œuf dur)* Fruit frais de saison		Repas Bio Carottes râpées Boeuf aux olives Purée de patates douces Fromage blanc préparé		Brandade de poisson Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison		Longe de porc rôtie Haricots-blancs à la tomate Camembert Fruit frais de saison	
					Buon Appetito!			
JEUDI	Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison		Céleri râpé mimolette Sauté de porc au curry Blé pilaf Cocktail de fruits		Tarte fine pesto-mozzarella Gnocchis à la Milanaise *(sauce tomate-origan-lard))* Salade mêlée Panna cotta		Repas Végétarien Carottes râpées ciboulette Coquillettes Sauce aux lentilles corail Fromage blanc spéculoos	
VENDREDI	Repas Bio Velouté de légumes Poulet rôti Haricots-verts persillés Yaourt à la vanille		Colombo de poisson Chou romanesco Brie Pâtisserie du chef		Repas Végétarien Cari de pois-chiches Riz pilaf Tome blanche Fruit frais de saison		Lamelles d'encornets snackées Brocolis sautés Edam Salade de fruits frais	

Toutes nos viandes sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS | HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE | **BIO** | **FAIT MAISON** | **FRAIS** | **Label rouge** | **Local** | **IGP** | **AOP** | **MSC**