

# MENUS FÉVRIER 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST REMY EN MAUGES

02 41 30 41 44

## Légende :

**Féculent**                      **Produit Laitier**  
**Crudité / Cuidité**        **Valeur Mixte Panachée**  
**Valeur Protidique**        **Valeur Végétarienne**

## Menu végétarien



<b>Lundi 21 février</b>	<b>Mardi 22 Février</b>	<b>Jeudi 24 Février</b>	<b>Vendredi 25 Février</b>
<p>Betteraves rouges</p> <p>Poisson façon meunière Tortis</p> <p>Entremet vanille  Biscuit bio</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sot l'y laisse de dinde bio local  Choux fleur et pommes de terre</p> <p>Fromage Compote de pomme</p> <p></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Quiche aux trois fromages Haricots verts</p> <p>Banane bio </p>	<p>Toast au beurre de sardines</p> <p>Rougail saucisse Risotto Fromage </p> <p>Gâteau maison</p>
<b>Lundi 28 Février</b>	<b>Mardi 1<sup>er</sup> mars</b>	<b>Jeudi 3 mars</b>	<b>Vendredi 4 mars</b>
<p> Potage maison</p> <p>Hachis parmentier gratiné Salade du jardin</p> <p>Petits suisses bio  Pomme/poire locale </p>	<p>Rillettes des Mauges </p> <p>Dos de colin beurre blanc Pomme de terre et salsifis</p> <p>Crêpe au nutella</p>	<p>Salade de tomates, pomme de terre et maïs </p> <p>Sauté de canard bio local</p> <p>Duo de carottes et haricots beurre</p> <p> Tartelette chocolat caramel</p>	<p>Carottes râpées mimolette</p> <p>Fouaces du boulanger Coco de vendée au beurre à l'ail </p> <p>Crème glacée </p>
<b>Lundi 7 mars</b>	<b>Mardi 8 mars</b>	<b>Jeudi 10 mars</b>	<b>Vendredi 11 mars</b>
<p>Croissillon feuilleté emmental</p> <p>Blanquette de veau local</p> <p>Riz pilaf et légumes  Brie bio  local Fruit de saison</p> <p></p>	<p> Velouté de tomates Tartiflette maison</p> <p>Salade verte  Fromage blanc bio local au coulis de fruits exotiques </p>	<p>Taboulé de tomates/maïs Lasagne de légumes et mozzarella </p> <p>Entremet pistache au lait bio local</p> <p>Biscuit d'écolier </p>	<p>Choux blanc émincé/ emmental</p> <p>Sauté d'agneau local  Frites</p> <p>Crème anglaise Brownies maison </p>
<b>Lundi 14 mars</b>	<b>Mardi 15 mars</b>	<b>Jeudi 17 mars</b>	<b>Vendredi 18 mars</b>

<p>Duo de carottes et céleri filet de Hoki sauce tomates</p> <p>Tagliatelles Mousse au chocolat Biscuit bio </p>	<p>Salade piémontaise sans jambon</p> <p>Feuilletés au fromage Épinard à la crème</p> <p>Gâteau madeleine  maison</p>	<p>Betteraves rouge/surimi</p> <p>Sauté de bœuf local bourguignon</p> <p>Flageolets verts</p> <p> Fromage Fruits de saison</p>	<p>Mousse de foie local cornichons</p> <p>Aiguillettes de poulet locales rôties </p> <p>Choux verts et pommes de terre braisées</p> <p>Yaourt de brebis local</p>
<b>Lundi 21 mars</b>	<b>Mardi 22 mars</b>	<b>Jeudi 24 mars</b>	<b>Vendredi 25 mars</b>
<p>Macédoine au saumon fumé</p> <p> Pâtes à la carbonara</p> <p>Gruyère râpé  Yaourt bio local</p>	<p>Feuilleté hot dog Emincé de lapin local aux pruneaux </p> <p> Pommes rissolées</p> <p>Fromage fermier Fruits de saison</p>	<p>Choux rouges emmental</p> <p>Dos de colin pané Petits pois carottes</p> <p>Tarte aux pommes  maison</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Tajine de légumes aux abricots</p> <p>Boulgour</p> <p>Tomme fermière  Banane</p>
<b>Lundi 28 mars</b>	<b>Mardi 29 mars</b>	<b>Jeudi 31 mars</b>	<b>Vendredi 1<sup>er</sup> avril</b>
<p>Toast de chèvre gratiné</p> <p>Haut de cuisse de poulet bio  Purée de carottes pomme de terre</p> <p>Bouillie au lait chocolatée </p>	<p>Concombre au fromage blanc  bio local</p> <p> Spaghetti à la bolognaise VBF</p> <p>Parmesan Salade de fruits frais maison</p>	<p>Salade de riz tomates maïs</p> <p>Pizza maison légumes mozzarella</p> <p>Salade du potager</p> <p>Fromage blanc bio aux pépites de crunch </p>	Poisson d'avril
<b>Lundi 04 Avril</b>	<b>Mardi 05 Avril</b>	<b>Jeudi 07 Avril</b>	<b>Vendredi 08 Avril</b>
<p>Salade de tomates surimi</p> <p>cassoulet maison salade verte</p> <p>Pot de crème au caramel beurre salé </p>	<p>Terrine de légumes sauce curry</p> <p>Cordon bleu Bio d' Ancenis </p> <p>Coquillettes/ ketchup Fruits de saison</p>	<p>Salade verte  croûtons/œuf mimolette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Compote de fruits bio </p>	<p>Salade de riz/maïs/tomates</p> <p>Dos de colin MSC beurre blanc</p> <p>Brocolis</p> <p>Gâteau Œuf de Pâques</p>

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local  
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait  
Maison

