



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay



Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11

- Betteraves au maïs
- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Tome grise
- Fruit de saison

mardi 12

- Œuf dur mayonnaise
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*
- Salade de mâche
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 13

- Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote
- Cassoulet
- du chef
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 14

- Velouté de légumes au fromage frais
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Brie
- Fruit de saison

vendredi 15

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Cantal
- Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

Menus du 18 au 22 mars 2024



lundi 18

- Bouillon de boeuf vermicelle
- Râgout de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi 19

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes*
- Gouda
- Crème dessert à la vanille

mercredi 20

- Potage de légumes aux croûtons
- Steak haché
- Purée de chou fleur
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 21

- Céleri rémoulade
- Filet de dinde au miel et curcuma
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau breton au sarrasin et confiture

vendredi 22

- Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce*
- Salade verte
- Bûche laitière
- Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay



Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

- Salade de mâche aux betteraves et échalotes
- Penne rigate
- Sauce cheddar
- Petit suisse
- Compote de pommes aux amandes

mardi 26

- Duo de râpé*
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

mercredi 27

- Radis beurre
- Omelette aux lardons
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 28

- Salade de pâtes au maïs et surimi
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 29

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Retour de pêche sauce safranée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Tome noire
- Gâteau d'anniversaire

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1

Joyeuses Pâques

mardi 2

- Potage crécy au cumin
- Paupiette de veau sauce champignons
- Frites
- Camembert
- Fruit de saison

mercredi 3

- Betteraves ciboulette
- Poisson meunière
- Épinards crème curry et boulgour
- Fromage
- Yaourt à la vanille

jeudi 4

- Salade de carottes au radis blanc
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

vendredi 5

- Taboulé au concombre et raisins blonds
- Échine de porc rôtie, jus au thym
- Gratin de choux fleurs, PDT béchamel
- Bleuet des prairies
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ●● Toast de rillettes de sardines ●● Boulettes de bœuf ●● Semoule et légumes printaniers* ● Munster ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Sauté de dinde au chorizo ● Petits pois ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de mâche aux œuf durs et croûtons ●● Blanquette de veau ● Riz pilaf ● Fromage ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème à l'aneth ●● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Omelette ● Torsades sauce ketchup ● Edam ●● Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade sombrero* ● Jambon grillé à la dijonnaise ● Duo de haricots persillés ● Emmental ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte, vinaigrette au Xérès ● Smoothie ●● Banane fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Pignons de poulet marinés ● Julienne de légumes ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf massalé ● Riz basmati ● Fromage de chèvre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ● Filet de poisson frais, crème citronnée ●● Boulgour aux carottes, curry ●● Crème anglaise ●● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.