



# Municipalité de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 09</b>	27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars
<b>Menus du 27 février au 3 mars 2023</b>	Potage de légumes locaux	Carottes Bio râpées vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette	Céleri rémoulade aux raisins	Salade de perles au surimi
	Jambalaya aux légumes	Pilons de poulet marinés	Boeuf bourguignon	Tartiflette	Vol au vent de poisson MSC
	Riz Bio pilaf	Fondue d'épinards	Pommes de terre rissolées	Salade verte locale	Haricots verts en persillade
	Petit moulé	Tomme grise	St Paulin	Vache qui rit Bio	Camembert Bio
	Kiwi Bio	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat du chef	Banane Bio rôtie
<b>Semaine 10</b>	6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars
<b>Menus du 6 au 10 mars 2023</b>	Champignons à la crème	Saucisson à l'ail	Céleri Bio rémoulade	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé au pesto
	Cassiolette de poisson MSC gratiné	Tortilla pommes de terre Bio et oignons	Boulettes de boeuf sauce napolitaine	Mac and cheese	Rôti de porc VPF sauce charcutière
	Pommes de terre rôties au thym	Fondue de poireaux	Poêlée de légumes	-	Haricots beurre à l'ail
	Mimolette	Emmental	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Bio	Tomme noire
	Compote de pommes HVE	Orange Bio	Beignet	Cake aux poires du chef (poires HVE)	Banane Bio

Produit Biologique

Anchorage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi 13-mars	Mardi 14-mars	Mercredi 15-mars	Jeudi 16-mars	Vendredi – Saint Patrick (repas Irlande) 17-mars
Semaine 11 Menus du 13 au 17 mars 2023	Rosette lyonnaise et condiment	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte locale vinaigrette	Potage de la Saint Patrick Bio
	Sauté de volaille façon blanquette	Jambon blanc label rouge laqué au miel	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce au fromage	Irish Stew
	Petits pois aux oignons	Purée tradition	Polenta	Coquillettes Bio	(ragoût de boulettes d'agneau, pdt, carottes, céleri, oignons)
	Saint Nectaire AOP	Emmental Bio	Camembert	Petit suisse sucré	Cheddar
	Poire HVE	Yaourt local ou Bio vanille	Fruit de saison	Gâteau Grand-mère aux pommes	Mousse au sirop de menthe
	Lundi 20-mars	Mardi 21-mars	Mercredi 22-mars	Jeudi 23-mars	Vendredi 24-mars
Semaine 12 Menus du 20 au 24 mars 2023	Lentilles vinaigrette	Cervelas	Baguette pizza du chef	Chou blanc Bio aux pommes	Oeuf mayonnaise
	Risotto à la carotte	Carri de dinde label rouge	Omelette à l'alsacienne (saucisse de volaille)	Gnocchiflette	Beignets de poisson
	-	Penne	Pomme de terre rôtie au thym	-	Purée maraîchère aux pommes de terre Bio
	Camembert Bio	Fromage	Petit suisse sucré	Cantadou ail et fines herbes	Brie
Fromage blanc local à la cassonade	Coupe banane Bio chocolat amandes	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Salade de fruits frais	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

