

Restaurant Scolaire de Choisy



	Du 04 au 08 mars 2024	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024	du 25 au 29 mars 2024
Lundi	Betteraves Salade de fonds d'artichauts Gratin de pâtes au fromage Fromage Gâteau au chocolat Fruit	Salade verte Salade de chou rouge Poisson bordelaise Petits pois Yaourt BIO Salade de fruits Compote de poires	Salade de carottes cuites Salade de fonds d'artichauts Dos de cabillaud Pâtes Yaourt Fruit	Taboulé Salade de pâtes Sauté de bœuf Jardinière de légumes Petits suisses Fruit
Mardi	Rillettes de thon Médallion de surimi Sauté de bœuf Brocolis Fromage Fruit	ESPAGNE Jambon cru Salade verte Tortilla Fromage Crème catalane Fruit	Céleri rémoulade Mâche Sauté de porc Gratin de blettes Fromage Tarte aux pommes Fruit	Betterave Macédoine Gratin de poisson Riz Fromage Fruit
Jeudi	Salade verte Céleri rémoulade Chipolatas Purée Yaourt Pêche au sirop Fruit	Tarte au fromage Quiche Sauté de volaille Choux-fleurs BIO Fromage Fruit	Radis Salade verte au fromage Gnocchis Flan de pollron Yaourt BIO Compote de pêches Abricots au sirop	Salade verte Céleri rémoulade Filet de poulet Frites Yaourt Flan aux œufs Fruit
Vendredi	Salade de riz au thon Salade de lentilles Filet de poulet Carottes persillées Yaourt BIO Fruit	Salade verte Carottes râpées Œufs durs Epinards Petits suisses Donut's Fruit	Surimi Rillettes de thon Chipolatas Jardinière de légumes Yaourt Flan aux œufs Fruit	Coleslaw Carottes râpées Chili sin carne Yaourt BIO Liégeois chocolat

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire de Choisy



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 01 au 05 avril 2024	Du 08 au 12 avril 2024	Du 15 au 26 avril 2024
Lundi	FERIE	Carottes râpées Salade verte Poisson pané Epinards béchamel Yaourt BIO Tarte au flan Fruit	<p>VACANCES</p>
Mardi	Salade d'haricots verts BIO Asperges Brandade de poisson Yaourt BIO Fruit	Coleslaw Falafels Steak haché de veau Pâtes Fromage Compote Fruit	
Jeudi	BRESSE Salade Bressane Escalope de volaille à la Bressane Poêlée de champignons Yaourt Tarte bressane à la crème et aux pralines	Macédoine Salade de choux-fleurs Omelettes Ratatouille Fromage Panna cotta coulis fruits Fruit	
Vendredi	Jambon cru Mortadelle Lasagnes à la bolognaise Fromage Tiramisu	MENU DU CHEF	

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

www.caliteo.fr