

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

# École de SALLEBOEUF

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 28 février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
<i>Romain</i>	<i>Mardi Gras Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guérolé</i>	<i>Repas Végétarien Casimir</i>
<b>Potage Cultivateur</b>  	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Salade de pâtes mozarella</b> 	<b>Salade Hawaïenne</b> 
<b>Cordon bleu</b> 	<b>Haut de cuisse de poulet</b> 		<b>Dos de colin Dieppoise</b> 	<b>Chili sin carne</b> 
<b>Risetti</b>	<b>Fleurettes de brocoli</b>		<b>Salsifis Forestière</b> 	<b>Riz</b>
<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b>		<b>Yaourt</b> 	<b>Fromage</b>
<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Beignets</b> 		<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Œufs au lait</b> 

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf  
D'origine française

Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

# École de SALLEBOEUF

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	 Repas Végétarien <i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>
Betteraves au chèvre 	Bouillon vermicelle		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate 	Escalope de poulet au curry 		Tarte au fromage	Poisson du marché 
Semoule 	Choux fleur à la béchamel		Salade verte	Julienne de légumes 
Fromage	Fromage 		Fromage	Fromage 
Ile flottante	Fruit frais de saison 		Fruits frais de saison 	Gâteau d'anniversaire

Produits locaux 



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

# École de SALLEBOEUF

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<i>Mathilde</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrice</i>	<i>Cyrille</i>
<b>Wrap crudité</b> 	<b>Radis râpé vinaigrette</b> 		<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Chou blanc aux pommes</b> 
<b>Chipolata grillée</b> 	<b>Tortilla aux oignons</b> 		<b>Cocotte de bœuf</b> 	<b>Poisson meunière</b> 
<b>Blé</b>	<b>Pommes de terre rissolées</b>		<b>Coquille au beurre</b> 	<b>Carottes vichy</b> 
<b>Fromage</b> 	<b>Yaourt</b> 		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b> 
<b>Crème caramel</b> 	<b>Fruit frais de saison</b> 		<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Far breton</b> 

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf  
D'origine française



Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

# École de SALLEBOEUF

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Repas Végétarien <i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>	menu des enfants <i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>
Velouté de légumes	Salade fromagère			Dalh de lentilles à la Mimolette
Duo de Céréales et Pois chiche	Sauté de porc à l'Ananas			Pilon de poulet
Poêlée de légumes	Riz pilaf			Haricots verts
Fromage	Fromage			Fromage
Pêche façon Melba	Fruit frais de saison			Fruit frais de saison

Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

# École de SALLEBOEUF

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Repas Végétarien <i>Gontran</i> 	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>
Pommes de terre tartare 	Radis à la croq' 		Carottes râpées au sésame 	Salade de pâtes
Pizza végé légumes 	Steak haché 		Blanquette de veau 	Escalopes de volaille au cheddar 
Salade verte 	Haricots palette		Riz	Epinard 
Fromage blanc au miel 	Yaourt local 		Fromage	Fromage
Biscuit	Biscuit		Panacotta au coulis de fruit 	Fruit frais de saison 

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de  
produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf  
D'origine française



Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.