



TRAITEUR

« Les Saveurs du Languedoc »

Super U - zone commerciale - route de Pézenas

- 34 320 Roujan - 04 67 24 60 05-



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

| Semaines | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semaine 10 Du 06 au 10 mars | Betteraves rouges Bio Chipolatas Bio Lentilles préparées Bio Yaourt Bio Banane Bio | Saucisson, cornichon Rôti de dinde sauce champignons Riz créole Yaourt Fruit de saison | Salade verte Boulettes mouton indienne Purée de pommes de terre Fromage frais Compote | Ouf dur mayonnaise Lasagne de la mer Petit suisse Salade de fruits frais |
| Semaine 11 du 13 au 17 mars  | Salade haricots verts maïs Hachi Parmentier De Boeuf Yaourt aromatisé, Pomme | Chou rouge en salade Sauté de porc provençal Pennes au beurre Cantal Compote | Soupe de légumes Bio Paëlla au poulet Bio Yaourt Bio Fruit Bio | Salade verte, emmental Burger de poisson Frites maison Compote |
| Semaine 12 Du 20 au 24 mars  | Salade de légumes Bio Spaghettis Bio Bolognaise Bio Yaourt Bio , Fruit Bio | Salade de pois chiches Omelette Epinards à la crème Brie Fruit de saison | Macédoine mayonnaise Knack Choucroute, pommes de terre Petit suisse Ananas | Salade verte, Maïs Colombo de poisson Riz créole Crème caramel aux oeufs |
| Semaine 13 du 27 mars au 31 mars | Salade verte Bœuf en sauce Coquillettes au beurre Tome Pyrénées, Compote | Pizza aux fromages Croquette de poulet Purée de patates douces Yaourt sucré Fruit | Taboulé Saucisse grillée Haricots verts Petit suisse Fruit de saison | Céleri mayonnaise, Calamars à la romaine Ratatouille  Dessert anniversaire : Bras de vénus vanillé |
| Semaine 14 du 03 au 07 avril  | Epis de Maïs Fajitas de volaille, Haricots rouges à la mexicaine Petit suisse Fruit de saison | Coleslaw Bio Macaronade Bio Au Bœuf Bio , Kiri Bio , Compote Bio | Pâté fin de foie Merguez Couscous aux légumes Yaourt Fruit de saison | Salade verte, Mimolette Gratin de poisson A la purée de carottes  Niq de Pâques chocolat |
| Semaine 15 du 11 au 14 avril  | Férisé/Pâques  | Carottes râpées Bio Tajine poulet Bio semoule Bio Fromage Bio Compote Bio | Salade riz au thon Jambon braisé Haricots blanc sauce tomate Flan au caramel Fruit de saison | Salade verte, radis Spaghettis Au saumon Cantal Compote |
| Semaine 16 du 17 au 21 avril | Soupe tomates vermicelles Bio Lasagne de Boeuf Bio Camembert Bio Fruit Bio | Salade verte Quiche lorraine Petits pois carottes Mousse au chocolat Palmier feuilleté | Haricots verts en salade Poulet Basquaise Riz créole Yaourt Fruit de saison | Tomates et concombre en salade Dos de Lieu noir pané  Dessert anniversaire : Poêlée de légumes huile d'olive Tarte Amandine aux Abricots |