



Restaurant Scolaire de Taden – Trélat

Menus du 21 au 25/03/2022

Lundi 21 Mars

Blanquette de dinde* aux champignons,

Poêlée de chou-fleur bio et pommes de terre

Fromage bio, fruits de saison bio

Mardi 22 Mars repas breton

Galette bio* tomate, œuf, gruyère Iceberg et Salade bio

Crêpes* bio sucré ou caramel au beurre salé maison



Jeudi 24 mars

Toast de rilette de thon maison

Veau bio marengo (VBF)*, riz bio

Fromage blanc sucré de la Renaudais* coulis de fruits rouges

Vendredi 25 mars

Velouté de potiron

Lieu sauce hollandaise, pâtes semi complètes bio

Fromage bio, fruits de saison bio*

LEGENDE : FECULENT, VIANDE, POISSON, ŒUF, CUIDITES, PRODUITS LAITIERS, CRUDITES, *origine France*origine local

Bœuf français (VBF) Porc (VPF)

Les menus sont élaborés par une commission scolaire composée d'un parent d'élève de chaque école, de la cuisinière et de l'adjointe aux affaires scolaires. N° AGREMENT : « FR 22.339.002 CE »

