



## Restaurant Scolaire de Taden – Trélat

### Menus du 16 au 20/03/2020

#### Lundi 16 Mars

Blanquette de dinde\* au champignon gratin de chou-fleur bio

Et pommes de terre

Liégeois chocolat et biscuit maison

#### Mardi 17 Mars repas Breton

Galette bio\* tomate, œuf, gruyère

Iceberg et Salade bio

Crêpes\* beurre sucre ou caramel au beurre salé maison



#### Jeudi 19 Mars

Toast de rilette de thon maison

Boulette de bœuf\* carottes bio\* persillée

Fromage blanc sucré de la Renaudais\* coulis de fruits rouges

#### Vendredi 20 Mars

Velouté de potiron

Cabillaud sauce hollandaise, boulgour bio et quinoa bio

Fromage bio, fruits de saison bio

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

