






MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 17 au Vendredi 21 Mars

	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
HORS D'OEUVRE	Salade de pommes de terre composée 	Rillettes de maquereau	Salade de pâtes et crevettes	Œuf mayonnaise 	Salade haricots rouges maïs
PLAT CHAUD	Calamars à la romaine 	Saucisse de Toulouse 	Emincé de bœuf 	Couscous végétarien hivernal	Haché de poulet
GARNITURE	Gratin d'épinards 	Lentilles 	Boullgour et courges 	Semoule 	Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt 	Fromage du stock	Cantal 	Camembert
DESSERT	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Dessert du stock	Yaourt 	Pâtisserie
<i>Menu alternatif</i>		Lentilles braisées	Emincé végétal		Haché de fromage

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements
 Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre
 Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises
 Produit issu de l'agriculture biologique 

Menu végétarien en vert Menu mixte en jaune : apport en protéines d'origine végétale et animale

Pas fait sur place  Pêche équitable  Produits locaux 



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !