



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 24 au Vendredi 28 Mars

	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
HORS D'OEUVRE	Pamplemousse rose 	Œuf mayonnaise 	Salade verte  composée au riz	Carottes râpées	 <p>Menu Guinéen à l'occasion de la manifestation « Place au Monde »</p>
PLAT CHAUD	Brandade de poisson 	Curry de pois chiche et haricots rouges	Haché de poulet	Lasagne de bœuf	
GARNITURE	Purée de pommes de terre 	Riz 	Pommes de terre sautées 	Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Brie de Meaux	Saint Nectaire	Fromage du stock	Compote de pomme	
DESSERT	Fruit de saison 	Yaourt 	Dessert du stock	Lasagne végétarienne	
<i>Menu alternatif</i>			Haché végétal		

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 

Fruits d'origine à l'école 

Lait et produits laitiers à l'école 

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 !