



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS

du 24 mars au 18 avril 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
24 au 28 mars	Chou blanc, pommes et raisins	Jambon de pays de Bayonne	Velouté de poireaux et pommes de terre	Salade Piémontaise
	Blanquette de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce crème	Chipolatas	Lamelles de gigas sauce à l'américaine
	Petits pois	Pâtes LOCALES BIO	Haricots blancs	Boulgour
	Yaourt nature sucré	Gouda	Fromage LOCAL	Brie
	Cocktail de fruits exotiques	Tartes aux pommes	Crème dessert chocolat	Compote
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
31 mars au 04 avril	Velouté de tomates	Salade au poulet	Salade de pommes de terre, fêta et tomate	Tarte au fromage MAISON
	Flan de brocolis	Colombo de porc LOCAL	Chili con carne	Poisson sauce crème safranée
	Purée	Cœur de blé	Riz	Macaronis
	Saint Nectaire	Chèvre	Camembert	Fromage LOCAL
	Fruit de saison	Pastei de Nata	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
07 au 11 avril	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes de saison	Potage de légumes avec vermicelle	Pomme fruit et thon en salade
	Emincé de bœuf Bourguignon	Filet de poisson meunière	Steak grillé LOCAL sauce échalote	Sauté de volaille au caramel
	Lentilles LOCALES BIO	Riz	Poêlée de légumes de saison MAISON	Pâtes fraîches LOCALES BIO
	Brie	Gouda	Fromage LOCAL	Edam
	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Tiramisu LOCAL / Broyé du Poitou LOCAL	Compote "Dessert de fruits"
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
14 au 18 avril	Potage de légumes	Salade verte et œuf dur	Salade de pomme de terre échalotes	Salade de pâtes tricolores
	Lasagnes de légumes	Emincé kebab	Tajine d'agneau	Filet de poisson sauce crème
	Salade verte	Frites	Semoule	Riz
	Kiri	Rondelé	Camembert	Gouda
	Compote	Pot de crème au caramel beurre salé	Tarte bourdaloue MAISON	Yaourt velouté aux fruits