

## Restaurants scolaires de Chablis



lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars	lundi 23 avril	mardi 24 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
BETTERAVES* VINAIGRETTE	<b>CÉLERI EN RÉMOULADE</b>	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	SALADE DE BLÉ	TARTE AUX FROMAGES	TOMATES MOZZARELLA
SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE POULET À L'ANANAS	CALAMAR À LA ROMAINE, CITRON	BLANQUETTE DE VEAU	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA</b>	RÔTI DE PORC SAUCE THYM	NUGGETS DE POISSON, CITRON	 SPAGHETTI
<b>LENTILLES BIO</b>	GRATIN DE COTES DE BLETTES	HARICOTS BEURRES	RIZ	GRATIN DE POMMES DE TERRE*	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	SAUCE BOLOGNAISE
FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	GOUDA	BRIE	GOUDA	PETIT FILOU	EDAM	EMMENTAL RÂPÉ
FRUIT FRAIS*	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS*	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FLAN VANILLE	<b>FRUIT FRAIS* BIO</b>	FRUIT FRAIS*	CAKE AU MASCARPONE ET CITRON

lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars	lundi 30 avril	mardi 01 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
RILLETES DE SARDINE	<b>CAROTTES* RÂPÉES</b>	ŒUF DUR, MAYONNAISE	<b>CAKE AUX LÉGUMES À LA CANNELLE</b>	SALADE MEXICAINE	Férialé	BETTERAVES* AU MAÏS	<b>SALADE COLESLAW*</b>
AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES	RÔTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	<b>SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE</b>	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON		FILET DE POULET RÔTI	<b>BŒUF MODE</b>
POÉLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANCS	COQUILLETES	ÉPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE COURGETTES*		TORTIS	HARICOTS BEURRES
EMMENTAL	VACHE QUI RIT	<b>SAINT FLORENTIN BIO</b>	YAOURT AROMATISÉ	<b>YAOURT NATURE BIO</b>		SAINT PAULIN	COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*	NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*		FRUIT FRAIS*	ILE FLOTTANTE

lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars	lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	ROSETTE, CORNICHON	RADIS* BEURRE	<b>SALADE COLESLAW*</b>	SALADE VERTE*	Férialé	Férialé	TABOULÉ
SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FAÇON CHABLISIENNE	CASSOLETTE DE POISSON	HACHIS			DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON
GRATIN DE POMMES DE TERRE*	JEUNES CAROTTES*	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	PAPILLONS	PARMENTIER			ÉPINARDS* À LA CRÈME
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE CHÈVRE	<b>EMMENTAL BIO</b>			PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	BEIGNET AU POMME	<b>YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ROUGES</b>	CRÈME DESSERT CAMEL			FRUIT FRAIS*

lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
Férialé	SALADE VERTE*	<b>CAROTTES* RÂPÉES</b>	TABOULÉ
	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS	FILET DE POISSON SAUCE DUGLÉRÉ	JAMBON SAUCE MADÈRE
	POMMES DE TERRE* SAUTÉES OU FRITES	<b>RIZ BIO</b>	BROCOLI
	CAMEMBERT	 CRÈME ANGLAISE	FROMAGE BLANC
	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT FRAIS*



**Légende :**



**PRODUIT REGIONAL**



**PRODUIT BIO**

Les fruits et légumes de saison sont signalés par un \*



*Chroniques culinaires :  
Place aux épices*