


Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 20 au 24 février 2023	Du 27 février au 03 mars 2023	Du 06 au 10 mars 2023	Du 13 au 17 mars 2023
Lundi	Salade mimosa* Pavé de merlu Sce curry* Boulgour* Emmental Compote Fruits de saison	Salade verte aux croûtons* Poisson meunière* Brocolis* Rondelé Pâtisserie* Fruits de saison	Surimi Sce cocktail* Cuisse de poulet bio* Petits pois au jus* Yaourt nature Fruits de saison	Salade verte* Chili sin carné* Riz* Bûchette Pâtisserie* Fruits de saison
Mardi	Rosette cornichons Sauté de dinde à la provençale* Printanière de légumes* Yaourt Gaec Fruits de saison	Taboulé* Omelette* Pommes de terre sautées* Brie Mousse au chocolat* Fruits de saison	Concombres Sce au yaourt* Blanquette de porc* Riz pilaf* Camembert Compote Fruits de saison	Salade de perles* Emincé de poulet à la crème* Courgettes* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison
Jeudi	Salade de choux-fleurs bio* Parmentier de légumes* St môret Pomme au four Fruits de saison	Feuilleté au fromage Jambon grill* Haricots verts bio* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Betteraves rouges* Gnocchis à l'italienne* Emmental râpé Yaourt Gaec Fruits de saison	Salade de carottes cuites* Boulettes de bœuf à la tomate* Semoule* Emmental Fruits de saison
Vendredi	Carottes râpées* Chipolatas bio* Lentilles au jus* Yaourt nature Liégeois vanille Fruits de saison	Salade composée* Steak haché de veau Sce pizzaïolo* Pâtes* Vache quit rit Petits-suisses aux fruits Fruits de saison	Pizza du jour* Œufs gratinés* Épinards* Yaourt arôme Fruits de saison	Repas de la St Patrick 

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 20 au 24 mars 2023	Du 27 au 31 mars 2023	Du 03 au 07 avril 2023
Printemps Lundi	Jambon blanc beurre Goulash de bœuf bio* Carottes* Gouda Ananas* Fruits de saison	Feuilleté au fromage Blanquette de poisson* Brocolis* Samos Salade de fruits* Fruits de saison	Batavia et maïs* Poisson pané* Ratatouille* Yaourt Gaec Fruits de saison
Mardi	Œufs mayonnaise* Couscous de légumes* P'tit louis Compote* Fruits de saison	Carottes râpées* Sauté de porc au curry* Purée* Yaourt nature Crème dessert Fruits de saison	Croque monsieur* Salade verte Mimolette Mousse au chocolat au lait* Fruits de saison
Jeudi	Salade verte* Dos de colin Sce aneth* Ebly* Yaourt Gaec Fruits de saison	Salade verte* Œufs gratinés* Epinards* Pâtisserie* Fruits de saison	Betteraves rouges* Bœuf bio aux olives* Pâtes* Yaourt nature Fruits de saison
Vendredi	Salade de pommes de terre* Rôti de porc* Gratin de choux-fleurs* Brie Cocktail de fruits Fruits de saison	Taboulé* Filet de poulet au jus* Haricots panachés* Yaourt nature Flan nappé Fruits de saison	Menu du jour

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine