

# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



	Repas végétarien 		
	lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 29 février
FRIAND AU FROMAGE			
CRÊPE AU FROMAGE			
FILET DE HOKI MSC A LA CREME 		OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DE MACARONIS BIO AU JAMBON BLANC LABEL ROUGE 
POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE		RIZ BIO CREOLE SAUCE CURRY 	SP/SV: GRATIN DE MACARONNIS BIO ET POISSON 
		CAMEMBERT	BRIE
		PONT L EVEQUE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE POMME	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE POMME FRAISE	
			SALADE DE RIZ BIO 
			SALADE DE POMMES DE TERRE
			PILONS DE POULET LABEL ROUGE FAÇON TEXANE 
			SV TARTE 3 FROMAGES
			HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
	ROSETTE ET CONDIMENT	<b>Repas végétarien</b>	
	OEUF DUR MAYO		
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE POULET BBC FORESTIÈRE	CURRY DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<b>SP/SV</b> : FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
<b>SP/SV</b> : NUGGETS VÉGÉTAL	<b>SP/SV</b> : COLOMBO DE POISSON		PILONS DE POULET LABEL ROUGE FAÇON TEXANE
LENTILLES VERTES	BROCOLIS BIO GRATINÉS	RIZ BIO CREOLE	POMME DE TERRE ET D'ÉPINARDS BIO
TOMME NOIR			ROUY
EMMENTAL			EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



lundi 11 mars	Repas végétarien 	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	POTAGE DE LÉGUMES		COLESLAW EMINCÉ DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
POULET BBC MARBELLA  <b>SP/SV:</b> FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF BBC A L'INDIENNE  <b>SP/SV:</b> MARMITE DU PÊCHEUR	FISH AND CHIPS MSC 
SEMOULE BIO AU BEURRE 	CHOU-FLEUR BIO RÔTI AU PAPRIKA 	BROCOLIS BIO GRATINÉS 	FRITES
CAMEMBERT GOUDA		SAINT MORET CANTADOU AIL FINE HERBES	
FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



#### menu montagne

#### Repas végétarien



lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
RADIS ROSE BIO AU BEURRE	SALADE CROUTON ET DES EMMENTAL	CONCOMBRE BIO BULGARE	SALADE DE RIZ BIO MAÏS THON
BETTERAVE VINAIGRETTE		COLESLAW	SALADE DE PÂTES AU PESTO
PILON DE POULET BBC MARINE	TARTIFLETTE	BURRITOS DE LÉGUMES	FILET COLIN SAUCE TOMATE MSC
SP/SV: OEUF SAUCE BÉCHAMEL	SP/SV: GRATIN POMME DE TERRE AUX POISSONS		
POELEE DE LEGUMES BIO D'HIVER		RIZ BIO PILAF	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE MYRTILLES	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
LIÉGEOIS CHOCOLAT			FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL 		<b>Repas végétarien</b> 	
CHOU FLEUR BIO MIMOSA 			
STEAK HACHÉ	COUSCOUS POULET (POULET BBC) 	QUICHE AUX FROMAGES	FRIAND AU FROMAGE
<b>SP/SV:</b> QUENELLE DE POISSON	<b>SP/SV:</b> FILET DE HOKI MSC AUX ÉPICES 		SAUMONETTE MSC AU CITRON 
FRITES	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	SALADE	CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN 
	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ	
	PETIT SUISSE FRUIT	YAOURT SUCRÉ	
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE 
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MARS AVRIL 2024

## Restaurant François Mitterrand

### Vaux le Pénil



Férial - Lundi de Pâques		Repas végétarien & Pâques 	
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
			CONCOMBRE BIO AUX DÉS DE BREBIS VINAIGRETTE   CAROTTES RAPEES
	RÔTI DE BOEUF LABEL ROUGE   SV: STEAK VÉGÉTAL	QUICHE AUX FROMAGES	ESCALOPE DE DINDE BBC SAUCE MIEL MOUTARDE   SP/SV: CALAMAR A LA ROMAINE
	POMME rissolée	SALADE	HARICOTS PLATS BIO 
	YAOURT NATURE	KIRI	
	YAOURT AROMATISÉ	ST MORET	
	FRUIT DE SAISON BIO 	NID DE PÂQUES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.