MAIRIE D'INGRĒ - MENUS MARS 2024

Restauration municipale

ICI mon restau responsable s'engage — MEILLEUR DANS L'ASSIETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

A.L.S.H.

lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
Crêpe aux champignons Filet de colin sauce au citron MSC Petits pois Bio Yaourt nature au lait entier Bio Millefeuille	Potage au poireau et pomme de terre Paupiette de veau forestière Haricots beurre Emmental Bio à la coupe Ramequin de mousse chocolat	Pommes de terre au cervelas (Salade de pommes de terre) Escalope Viennoise Jardinière de légumes Tome de Savoie IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Emincé de choux chinois Sauté de bœuf Frites Bio Ramequin de fromage blanc Fruit de saison Bio	Salade de Betteraves rouges Steak boulgour quinoa petits légumes Lentilles Saint Nectaire à la coupe Crème dessert Vanille Bio
lundi 4 mars 2024	**mardi 5 mars 2024**	**mercredi 6 mars 2024**	**jeudi 7 mars 2024**	**vendredi 8 mars 2024**
Potage Crécy Lasagne bolognaise Bio Salade verte Comté à la coupe AOC Fruit de saison	Crêpe au fromage Roti de porc sauce charcutière (Roti de dinde) Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits Bio Ramequin de crème dessert spéculos	Salade coleslaw Colombo de poulet Haricots verts Bio Reblochon à la coupe Fruit de saison	Salade Américaine Roti de bœuf Sauce Madère Chou fleur Bio persillés Yaourt nature sucré Bio Flan au caramel Bio	Chou rouge au pomme granny Dahl de lentilles corail et riz Bio Saint Paulin à la coupe Fruit de saison
lundi 11 mars 2024	**mardi 12 mars 2024**	**mercredi 13 mars 2024**	**jeudi 14 mars 2024**	**vendredi 15 mars 2024**
Saucisson à l'ail *(Terrine de volaille)* Emincé de dinde Tex-mex Printanière de légumes Ramequin de fromage blanc Banane Bio	Panibuns emmental Nuggets de Poulet Epinards Bio à la crème Yaourt saveur vanille Bio Fondant au Chocola Bio	Salade verte au maïs Brandade de Poisson (saumon) Sauce Crevette Brie à la coupe AOP Fruit de saison	Radis au beurre Sauté de Porc à l'indienne (sauté de dinde) Coquillette Bio Bûche de chèvre à la coupe Ramequin de purée pommes framboises	Taboulé Bio Galette de lentille Bio Carottes Vichy Bio Camembert AOP à la coupe Fruit de saison Bio
lundi 18 mars 2024	**mardi 19 mars 2024**	**mercredi 20 mars 2024**	**jeudi 21 mars 2024**	**vendredi 22 mars 2024**
Potage aux Légumes Roti de porc sauce au thym *(Roti de dinde)* Chou vert et carotte sauté Mimolette à la coupe Tarte au Pomme	Riz Bio niçois Steak de Veau au Reblochon Haricots verts Bio Yaourt au lait entier Bio Ramequin flan vanille	Salade verte crouton vinaigrette Fish and chips de cabillaud Pomme de terre rissolées Vieux pané à la coupe Petit pot de glace	Carottes râpées aux raisins secs Haricot rouge et maïs Façon Chili Riz Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade piémontaise *(Piémontaise jambon de dinde)* *(Salade de pommes de terre végétarienne)* Roti de dinde à l'Estragon Chou romanesco Morbier à la coupe Fruit de saison Bio
lundi 25 mars 2024	**mardi 26 mars 2024**	**mercredi 27 mars 2024**	**jeudi 28 mars 2024**	**vendredi 29 mars 2024**
Salade d'endives au noix Omelette Bio Purée de Potiron Ramequin fromage blanc Fruit de saison	Salade chinoise au Maïs Donuts de poulet pané Chou fleur gratiné Comté AOP à la coupe Tranche de crème caramel	Carotte râpée vinaigrette Bio Colin au Beurre Nantais Epinard Bio à la béchamel Bûche de chèvre à la coupe Far aux pruneaux	Riz Bio niçois Sauté de Bœuf Printanier Beignets de Salsifis Yaourt vanille Bio Ramequin de crème panna cotta	Macédoine de légumes Couscous de Légume Bio Cantal AOP à la coupe Fruit de saison Bio

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN *

Vacances scolaires

* GEMRCN : **G**roupe d'**É**tude des **M**archés de **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition