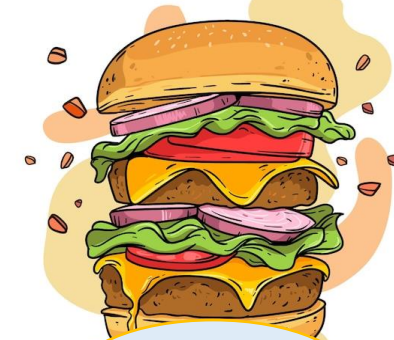


# Restaurant scolaire des RABOLIOTS

## Menu du lundi 24 au vendredi 28 Février 2025



VENREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

### « Menu Végétarien »

Velouté de poireaux à la crème (LOC)

Croque-monsieur à l'emmental

Pop-corn de choux fleurs aux épices (FR)

Petit suisse au sucre

Moelleux à la pomme cachée (LOC)

### Menu du chef

Céleri et carottes en rémoulade (LOC)

Roti de Veau et ses champignons (FR)

Purée de légumes anciens (LOC)

Saint Nectaire **AOP**

Pommes au four (LOC)

### « Menu Américains »

Duo carottes et choux fleurs à croquer, sauce blanche (LOC)

Cheeseburger, frites (LOC)

Brownie chocolat et sa crème anglaise

Salade verte, œufs durs, croutons, gruyère (LOC)

Pennes **BIO** Carbonara

Tartare ail et fines herbes

Salade de fruits (LOC)

Sablé

### Bon à savoir :

-Pop-corn de choux fleurs aux épices (mardi) :

Concassé de choux fleurs assaisonné avec une marinade d'huile d'olive, sel et épices colorées, le tout bien mélangé avant d'être cuit au four !

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR) – Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

### Origine des viandes :

**-LUNDI :** Lardons fumés

Frais//Français

**-JEUDI :** Roti de Veau « le boucher du chef »

Frais//Français

**-VENREDI :** Steak haché façon bouchère

Surgelé//Français

# Restaurant scolaire des RABOLIOTS

## Menu du lundi 24 au vendredi 28 Février 2025

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place