



LUNDI

« Menu Végétarien »

Salade croquante :

Laitue de printemps,  
radis, concombres (LOC)

Risotti **BIO** sauce  
tomates

Omelette au fromage

Petit suisse sucré

Fondant poire chocolat

Bon à savoir :

-Riz niçois (mardi) :

Riz blanc, miettes de thon,  
concassé de tomates, œufs  
durs, vinaigrette

Restaurant scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 24 au vendredi 28 Mars 2025

MARDI

Riz niçois

Trio de fleurette :

Brocolis, choux  
romanesco **BIO** choux  
fleurs (LOC)

Poulet rôti (LOC)

Petit pot de glace vanille  
**BIO**

Sablé

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

Choux fleurs cru (LOC) et  
son émincé de jambon  
blanc à la crème  
ciboulette

Emietté de colin

Purée pommes de terre  
et carottes (LOC)

Cendré d'olivier (LOC)

Compote de pommes  
(LOC)

VENDREDI

Terrine de campagne et  
ses cornichons

Steak haché façon  
bouchère

Frites (LOC)

Entremet chocolat

Salade de fruits (LOC)

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

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)

Origine des viandes :

**-MARDI :** Poulet roti

Frais// Local

**-JEUDI :** jambon blanc

Frais//Français

**-VENDREDI :** Steak haché  
façon bouchère

Frais//Français



Restaurant scolaire des RABOLIOTS  
Menu du lundi 24 au vendredi 28 Mars 2025

Produits frais

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

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