

# Menus du 9 mars au 15 mai 2020

## Restaurants scolaires de Baugé en Anjou



Chronique mars :  
Tarte à la patate douce caramélisée  
Chronique avril :  
Tarte ganache aux 2 chocolats et à la gelée de café

9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
<b>Champignons à la bulgare</b>	Pizza	Salade de mâche au maïs et croûtons	Velouté de carottes	Taboulé ( <b>semoule bio</b> )
<b>Pâtes à la bolognaise végétale (pâtes bio)</b>	Emincé de porc à la crème	Aiguillettes de poulet	Sauté de <b>boeuf</b>	Poisson du marché
<b>Salade</b>	Choux de bruxelles	Boullghour	Frites	Julienne de légumes
<b>Yaourt aromatisé (1)</b>	Fruit de saison	<b>Crème au chocolat (1)</b>	Entremets pistache ( <b>lait local 1</b> )	Fruit de saison

16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Rillettes et cornichons	<b>Salade de riz (riz bio)</b>	Salade de perles	Velouté de légumes	Salade coleslaw
Emincé de volaille	<b>Quiche au fromage</b>	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson pané	Sauté de <b>veau</b> marengo
Haricots verts	<b>Salade</b>	<b>Semoule</b> Camembert	Pommes de terre vapeur Gouda	Petits-pois St Paulin
Petits suisses aromatisés	<b>Compote de pommes</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Tarte à la patate douce caramélisée</b>

23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Céleri rémoulade	Feuilleté hot dog	Salade d'endives aux noix	Radis roses et beurre	<b>Velouté de tomates</b>
Pâtes à la carbonara ( <b>pâtes bio</b> )	Sauté de <b>boeuf</b> aux oignons	Filet de dinde sauce champignons	Poisson du marché	<b>Nuggets végétaux</b>
Salade verte	Carottes vichy	Riz	Purée de brocolis	<b>Frites</b>
Emmental râpé	<b>Fromage blanc (1)</b>	Liégeois au chocolat	Semoule au lait ( <b>lait local 1</b> )	<b>Vache qui rit</b>
Fruit de saison				<b>Fruit de saison</b>

En vert: Produit Bio

En orange: Produit local En violet: Menu végété

### Producteurs locaux :

1 - Douceur Angevine (lait, yaourt, fromage blanc, crème dessert chocolat)

30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Salade verte aux croûtons et à la mimolette	<b>Carottes râpées</b>	Salade de coeurs de palmier	Saucisson sec	Salade de pâtes
Filet de merlu sauce citron	<b>Chili sin carne</b>	Hachis parmentier	Sauté de volaille au curry	Rôti de porc
Pommes vapeur	<b>(Riz pilaf / égrené de boeuf / Tomates)</b>	Salade verte	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre
<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Tomme Angevine (1)</b>	Saint Paulin	Entremets vanille ( <b>lait local 1</b> )	Fraidou
	<b>Compote de fruits</b>	Fruit de saison		Gâteau au chocolat

6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Salade chef (sv, maïs, dés de tomate, fromage)	Céleri rémoulade	<b>Macédoine de légumes</b>
Cordon bleu	Brandade de poisson	Jambon grillé sauce moutarde	<b>Emincé de boeuf</b>	<b>Pizza au fromage</b>
Petits-pois carottes	<b>Salade verte</b>	Lentilles	Poêlée de légumes	<b>Salade verte</b>
Camembert	<b>Crème dessert chocolat (1)</b>	Tarte aux pommes	Chanteneige	<b>Petit suisse nature</b>
Fruit de saison			Fruit de saison	

### VACANCES SCOLAIRES DE PRINTEMPS

27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
<b>Oeuf dur mayonnaise</b>	Carottes râpées au fromage	Radis roses et beurre	Salade de fonds d'artichauts	Férié
<b>Gratin de pâtes aux petits légumes Carré Ligueil</b>	Sauté de <b>veau</b> marengo	Rougail saucisses	Poulet	
<b>Fruit de saison</b>	Haricots verts	Riz	Frites	
	<b>Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café</b>	Tomme grise	Yaourt nature	
		Cocktail de fruits		

4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Betteraves vinaigrette	<b>Crêpe au fromage</b>	Salade de riz	Pamplemousse	Férié
Filet de poisson meunière	<b>Boules végétales</b>	Cuisse de poulet rôti	Sauté de <b>boeuf</b> aux olives	
Coeur de blé	<b>Poêlée de courgettes</b>	Petits pois / carottes	Purée	
<b>Crème dessert (1)</b>	<b>Yaourt aromatisé (1)</b>	Fromage blanc au coulis	Gouda	
	<b>Fruit de saison</b>		Compote de pommes	

11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Rillettes de thon	Concombre à la crème	Salade de pommes de terre	<b>Carottes râpées</b>	Salade de perles
Escalope de volaille	Hachis parmentier	Chipolatas	<b>Couscous</b>	Blanquette de poisson
Haricots verts	<b>Salade verte</b>	Ratatouille	<b>Végétarien</b>	Epinards
Camembert		Vache qui rit	<b>Mousse au chocolat</b>	Emmental
<b>Fruit de saison</b>	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison		Crumble aux pommes