

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron velouté poireaux pomme de terre boulettes aux lentilles jaunes jus aux épices semoule BIO (pois chiches, carottes...) petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais de saison au choix	<u>concombres vinaigrette</u> poulet BIO sauce curry haricots verts saint paulin BIO à la coupe mousse au chocolat mousse saveur citron	tomates vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au cidre salsifis (pomme de terre) fromage frais sucré biscuit pompon cœur cacao	laitue iceberg salade de lentilles émincés de volaille à l'orientale pommes campagnardes (mayonnaise ketchup) gouda mimolette fruit frais BIO	carottes râpées BIO beignets de calamars (et citron) épinards au gratin (pomme de terre) yaourt sucré yaourt arôme fruit frais de saison au choix

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
 produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette salade mais (cœur de palmier)</p> <p>steak haché BIO sauce tomate</p> <p>pâtes BIO</p> <p>fromage frais à tartiner au choix</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>carottes céleri BIO rémoulade</p> <p>palets fromagers chèvre</p> <p>chou fleur sauce blanche (pomme de terre)</p> <p>fromage ovale carré de l'est</p> <p>flan goût vanille nappé caramel dessert lacté chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>parmentier au thon</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pizza au fromage crêpe au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i></p> <p>haricots vert et beurre</p> <p>st paulin tomme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'alaska sauce fondue de poireaux</p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme fraise BIO</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de maïs (tomates) demi pamplemousse (sucre)</p> <p>sauté de bœuf BIO sauce bourguignon</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)</p> <p><i>cassoulet volaille</i></p> <p>emmental à la coupe bleu</p> <p>liégeois chocolat liégeois saveur vanille</p>	<p>taboulé</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>haricots plats d'Espagne</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade verte sauce mimosa tomates sauce basilic</p> <p>tortellini ricotta épinards (plat complet)</p> <p>fromage frais à tartiner au choix</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette céleri rémoulade</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>poêlée de légumes (pomme de terre)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gâteau moelleux pomme caramel (pâtisserie fraiche)</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>tomates vinaigrette radis beurre</p> <p>omelette BIO</p> <p>carottes BIO (pomme de terre)</p> <p>carré de l'est pointe de brie</p> <p>crème dessert chocolat crème dessert saveur vanille</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>brocolis au gratin (pomme de terre)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salami* et cornichon pâté de volaille et cornichon</p> <p>filet de poulet sauce tandori</p> <p>blé doré (ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>laitue iceberg concombres vinaigrette</p> <p>moules sauce crémeuse</p> <p>frites</p> <p>édam gouda</p> <p>purée de pomme BIO</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles