

20 Mars 24

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 4 au 8 Mars

Lundi 4/03	Mardi 5/03 végétarien	Judi 7/03	Vendredi 8/03
Tarte épinard saumon	Terrine de légumes	Oeuf dur mayonnaise	Salade batavia
Steak haché BIO pur boeuf	Parmentier aux lentilles vertes	Sauté de volaille (BBC)	Filet de Hoki sauce curry
Carotte BIO Vichy		Pomme de terre vapeur	Macaroni BIO au beurre
Pave d'affinois BRIN Région	Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Saint Paulin BIO
Pom'pot pêche et fruit	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tarte Normande

du 11 au 15 Mars

Lundi 11/03	Mardi 12/03	Judi 14/03 végétarien	Vendredi 15/03
Salade de pomme de terre	Salade d'endive sauce	Céleri râpé mayonnaise	Salade coleslaw
Filet de hoki sauce citron	Blanquette de veau	Lasagnes aubergine	Sauté de boeuf
Haricot vert persillé	Purée de panais		Boulgour
Rondelé nature BIO	Kiri au chèvre	Bûche de chèvre BIO	Yaourt nature BIO
Riz au lait à la vanille	Compote pomme/poire BIO	Liégeois au chocolat BIO	Cake au citron

du 18 au 22 Mars

Lundi 18/03 végétarien	Mardi 19/03	Judi 21/03	Vendredi 22/03
Radis Beurre	Carotte râpée vinaigrette	Pizza 3 fromages/cantal	Taboulé oriental
Omelette nature BIO	Chipolatas grillées ss porc Merguez	Filet de poulet mariné	Filet Hoki sauce tomate
Épinards hachés	Lentille carotte persillée	Coquillettes	Haricot vert BIO persillé
Brie	Bûche du Pilat	Vache qui rit BIO	Croc'lait BIO
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Purée pomme banane BIO	Muffin Chocolat

du 25 au 29 Mars

Lundi 25/03	Mardi 26/03	Judi 28/03	Vendredi 29/03
Betteraves BIO sauce	Crêpe emmental	Salade de pomme de terre	Concombre vinaigrette
Blanquette de saumon	Cari de poulet (LR)	Sauté de porc aux olives	Hachis Parmentier
Penne BIO au beurre	Petit pois BIO	ss porc Sauté de volaille aux olives	Purée de carottes
Tomme noire des pyrénées	Yaourt nature BIO	P'tit Cabray	Rondelé nature BIO
Gourmand Framboise	Fruit de saison	Madeleine chocolat noisette	Fruit de saison

En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

20
Avril
24

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 2 au 5 Avril

Lundi 1/04	Mardi 2/04	Jeudi 4/04	Vendredi 5/04
Férial	Sardine beurre	Salade batavia	Macédoine de légumes
Férial	Steak haché BIO pur boeuf Ratatouille Niçoise	Tarte Florentine	Gratin de fruit de mer Riz de camargue IGP
Férial	Pavé d'affinois Région	Rondelé nature BIO	Tomme noire des pyrénées
Férial	Semoule au lait à la vanille	Fruit de saison	Moelleux aux céréales

du 8 au 12 Avril

Lundi 8/04	Mardi 9/04	Jeudi 11/04	Vendredi 12/04
Salade de chou fleur	Carotte râpée vinaigrette	Salade de tomate/maïs	Salade batavia
Tortelloni 3 fromages sauce	Sauté de veau Marengo Haricot vert BIO persillé	Pilon de poulet tandoori Courgette Persillée BIO	Fish and chips
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Fromage blanc vanille	Bûchette de chèvre
Muffin myrtille	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche au sirop coulis

En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.