

20
Février/Mars

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours

du 23 au 27 Février

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Jeudi 26/02 végétarien	Vendredi 27/02
Taboulé oriental BIO	Velouté de potiron	Céleri mayonnaise CE2	Salade batavia
Sauté de poulet BBC à la crème Brocolis BIO persillé	Colin MSC sauce bonne-femme	Bouchées tomates/mozza BIO Épinards hachés CE2	Sauté de veau LR Macaroni BIO
Kiri BIO	Gruyère IGP	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO
Pom'pot fruits exotiques	Chou chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

du 9 au 13 Mars

Lundi 9/03	Mardi 10/03 végétarien	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Radis / Beurre	Betteraves BIO vinaigrette	Velouté courgette CE2	Céleri mayonnaise CE2
Steak haché BIO Farfalles HVE	Semoule HVE Tajine de légumes	Colin MSC à la catalane Boulgour BIO	Paupiette de poulet Duo de carottes et panais
Fourme d'Ambert	Saint Nectaire AOP	Emmental BIO	Fromage blanc BIO
Tarte pomme/rhubarbe	Fruit de saison BIO	Mousse chocolat	Compote pomme fraise BIO

du 2 au 6 Mars

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Salade coleslaw HVE	Salade chinoise	Pizza 3 fromages/cantal	Salade / fingert mozza
Cabillaud MSC rôti aux aromates Carotte bâtonnet persillé	Diots de Savoie ss porc : Saucisse de volaille Purée de pomme de terre	Pilon de poulet LR tandoori	Moussaka végé
Gouda BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Babybel BIO
Fruit de saison BIO	Compote pêche HVE	Riz au lait à la vanille	Fruit de saison BIO

du 16 au 20 Mars

Lundi 16/03	Mardi 17/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03 végétarien
Roulé au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de mâche	Salade épeautre et lentille
Colombo de dinde Courgette persillée BIO	Sauté porc aux olives LR ss porc : Saucisse de poulet BBC Gratin dauphinois	Fish and chips	Crousti' fromage
Saint paulin BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	Gruyère IGP
Salade de fruits	Liégeois au chocolat BIO	Compote fraise BIO	Éclair vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



20 26

Mars

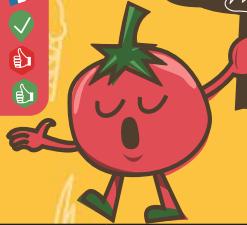
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »



Origine France
Produit local
Produit labellisé
Produit bio

Du pain bio et local tous les jours



du 23 au 27 Mars

Lundi 23/03	Mardi 24/03	Jeudi 26/03 végétarien	Vendredi 27/03
Salade batavia	Carotte râpée aux agrumes	Terrine de légumes	Tarte colin oseille
Merguez	Moules sauce crème	Quenelle nature financière	Blanquette de veau LR
Tajine de légumes	Riz Camargue BIO	Blé Ebly	Haricot vert BIO persillé
Yaourt nature BIO	Edam BIO	Gourmand végétal	Cantal AOP
Compote pomme abricot HVE	Liégeois pomme/fraise	Fruit de saison BIO	Paris Brest

du 30 Mars au 3 Avril

Lundi 30/03 végétarien	Mardi 31/03	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Salade de pomme de terre	Tarte au thon	Oeuf dur mayonnaise	Salade Mexicaine
Bouchées courgettes & fêta BIO	Colin MSC sauce Nantua	Sauté de Boeuf LR bourguignon	Hoki MSC sauce norvégienne
Épinards hachés CE2	Duo carottes CE2	Frites CE2	Polenta crémeuse
Bûche du pilat	Yaourt nature BIO	Petit suisse nature	Tomme grise
Fruit de saison BIO	Compte pomme BIO	Tiramisu Maison	Fruit de saison BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.