



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Bio Végétal Local Fait maison



Du 21 au 25 février

Du 28 février au 4 mars

Du 7 au 11 mars

Lundi

Macédoine de légumes à la parisienne
Fricadelle de bœuf (provenance UE) /
Tarte au fromage
 Purée
Vache qui rit
Crème au chocolat

Menu Alsacien

Salade strasbourgeoise / Terrine de légumes
 Choucroute / Choucroute de la mer
Petit suisse
Mirabelles au sirop

Pamplemousse
 Tartiflette / Lasagnes de saumon
Mousse au chocolat

Mardi

Œuf dur mayonnaise
Saucisses (provenance OF) / Poisson pané
 Lentilles vertes BIO
Saint-Môret
Corbeille de fruits

Concombres à la vinaigrette
Pilons de poulet (OF) / Pizza
Flageolets
Samos
Beignet au chocolat

Taboulé
Steak haché (Labellisé VBF) / Quenelle de brochet
Ratatouille
Brie
Pomme

Jeudi

Carottes râpées
 Poulet fermier (provenance OF) /
Nuggets de poisson
Haricots verts
Fromages à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade verte & maïs
Duo de quinoa et pois doux
Fromage de chèvre
Compote BIO

Endives & dés de gruyères à la vinaigrette
Cordon bleu de volaille (OF) / Poisson
Pennes
Camembert
Crème dessert BIO

Vendredi

Betteraves rouges à la vinaigrette
 Gratin de pâtes aux fruits de mer
Fromage blanc
Ananas

Pâté de foie et son cornichon / Pâté de thon
Poisson pané
Brocolis
Plateau de fromages
Fruits de saison

Quiche lorraine / Tarte au fromage
Poisson
Épinard à la crème
Petit suisse
Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN

Origine France (OF) / Origine Union Européenne (UE) / Label Viande Bovine Française (VBF)



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Bio Végétal Local Fait maison



Du 14 au 18 mars

Du 21 au 25 mars

Du 28 au 1^{er} avril

Lundi

Sardine & beurre
 Riz cantonnais / Riz et omelette
Yaourt nature BIO
Banane

Carottes râpées à la vinaigrette
Escalope de dinde (OF) / Poisson
Gratin dauphinois
Fromage BIO
Poires au sirop

Salade verte & bleu d'Auvergne
 Hachis Parmentier (VBF) /
 Lasagnes aux légumes
Plateau de fromage
Gervais au chocolat

Mardi

Salade de mâche & croutons
Mélange de 5 céréales et lentilles du Berry
Emmental
Eclair au chocolat

Salade de pommes de terre & surimi
 Rôti de porc (OF) / Quenelle de poisson
Haricots beurre
Fromage à la coupe
Fruit

Maquereaux à la moutarde
Cassoulet / Brandade de morue
Saint-Nectaire
Fruits

Jeudi

Salade coleslaw
Rôti d'agneau (UE) / Pizza
Haricots blanc à la tomate
Saint-Albray
Yaourt à boire

Tomates & Feta à la vinaigrette
 Chili con carne (VBF) / Brandade de morue
Riz
Babybel
Fromage blanc aromatisé

Champignons à la Grecque
Emincé de volaille (VBF) / Nuggets de poisson
Duo de courgettes
Gruyère
Glace à la vanille BIO

Vendredi

Salade composée
(riz, thon, maïs, olives noires)
Cabillaud
Duo de choux
Assortiment de fromages
Fruit de saison

Concombres à la crème
Poisson à la Bordelaise
 Semoule
Petit suisse
Corbeille de fruits

Haricots verts & maïs à la vinaigrette
Lasagnes épinards et ricotta
Fromage blanc
Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN

Origine France (OF) / Origine Union Européenne (UE) / Label Viande Bovine Française (VBF)



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



Bio Végétal Local Fait maison

Du 04 au 08 avril

Lundi

Pommes de terre harengs à la vinaigrette
Boudin blanc (origine UE) / Pizza
Duo de carottes
Yaourt nature
Poire

Mardi

Salade de gésiers / Salade verte
Escalope de poulet panée (VF) /
Tarte au Fromage
Purée de légumes
Emmental BIO
Cocktail de fruits

Jeudi

Tomates & concombres à la vinaigrette
Rôti de bœuf (VBF) / Poisson
Pommes de terre sautées
Assortiment de fromages
Moelleux au chocolat

Vendredi

Entrée
Viande ou poisson
Légumes ou féculents
Fromage
Dessert

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons et ont été élaborés dans le respect des recommandations et obligations du GEMRCN

Origine France (OF) / Origine Union Européenne (UE) / Label Viande Bovine Française (VBF)