

Menu scolaire standard

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature Fruit local de saison	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Carottes persillées Cœur de dame Fruit local de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Boulghour P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane (ind) Betteraves en salade
Mardi	Menu Carnaval Salade arlequin (poivrons vert et rouge, maïs, Calamars à la romaine et ketchup) Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Bugnes briochées	Chou blanc vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Fromage frais Compote de pommes abricots (ind)	Hachis parmentier du chef ** Bûchette mélangée Fruit local de saison Pamplemousse rosé Pavé fromager Gratin de chou fleur St Marcellin
Mercredi	Salade verte Paupiette de veau Purée de courges Gouda Gâteau du chef aux poires	Menu Tex Mex Salade mexicaine (haricots rouges...) Emincé de volaille à la mexicaine Potatoes Fromage blanc Ananas au sirop	Riz au lait nappé caramel Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature Fruit de saison
Jeudi	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Poêlée de légumes Brie Fruit de saison	Salade verte Omelette Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au yaourt	Salade de saison Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Menu Alsacien Vache qui rit Compote de pommes (ind)
Vendredi	Salade coleslaw Œufs durs piperade Riz créole Samos Mousse au chocolat	Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit de saison	

	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Taboulé Sauté de veau au curry Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade verte Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence Gratin de légumes Petit suisse aromatisé Beignet au chocolat	Salade de saison Moussaka ** St Félicien Gâteau de Semoule (ind)
Mardi	Duo de choux Saucisse de Toulouse * / saucisse de volaille Purée de pommes de terre Délice de camembert Compote de poires	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Macaronis à la carbonara * ** Emmental Fruit de saison	Gaspacho du chef de tomates Paëlla poulet merguez ** Samos Fruit local de saison
Mercredi	Macédoine de légumes Sauté de volaille aux olives Tortis Fromage blanc nature Fruit de saison	Concombres en salade Poisson pané et citron Riz créole Coulommiers Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté de veau au paprika Carottes persillées Yaourt nature Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Steak haché sauce tomate Semoule St Paulin Cocktail de fruits (ind)	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc sucré Fruit local de saison	Concombre vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Gâteau basque
Vendredi	BARBEROUSSE LE PIRATE Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes Ile flottante Banane	Salade coleslaw Bœuf braisé à la niçoise Pommes duchesses Froidou Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles aux échalotes Quenelles en gratin Jardinière de légumes Camembert Fruit de saison

Bien manger en restauration collective, c'est possible !




J'♥ ma restauration collective d'ici

LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

Fruit ou légume cru

Fruit ou légume cuit

Produit laitier

Féculent

Composante protidique