



Restauration scolaire

MENUS DU 27/02/2023 au 14/04/2023

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	JEUDI 01/03	VENDREDI 02/03
Poulet sauce basquaise Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Cabillaud citronné Pomme de terre sautée Crème chocolat	Repas végétarien Vel légumes/vermicelles Crispy d'or Salade croustons Yaourt bio	Friand au fromage Omelette aux herbes Haricots verts persillades Orange
LUNDI 06/03	MARDI 07/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Salade/thon Spaghetti A la bolognaise + râpé Flan caramel	Filet de merlu pané Petits pois au jus Saint moret Banane	Laitue vinaigrette Boulette d'agneau Semoule au beurre Mousse au chocolat	Repas végétarien Salade d'endive Dés de gruyère Hachis végétarien Compote
LUNDI 13/03	MARDI 14/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Filet de colin en bourride PDT safrané / rouille Fromage blanc Biscuit	Repas végétarien Carottes râpées Lasagne végétarienne Gratinées Donuts	Meli Mélo de salade Sauté volaille aux olives Fusilli Yaourt	Soupe légume / perle de blé Omelette d'épinards Feuille de chêne dés de fromage Pomme banane en compote
LUNDI 20/03	MARDI 21/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Repas Végétarien Salade composée Chili végétarien Riz complet Liégeois	Salade de pépinettes Œuf sauce aurore Gratin de choux fleur Poire	Minestrone Cordon bleu Haricot vert en salade Banane	Saumonette en sauce Graine de couscous Yaourt aux fruits Kiwi
LUNDI 27/03	MARDI 28/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Endive vinaigrette Boulette en sauce Pates coudes Crème dessert	Repas végétarien Salade verte gruyère Poêlée complète : pois chiche Boulgour légume Eclair vanille	Petits pois à la française Poisson croustillant au fromage Compote de fruits Madeleine	Velouté courgette / kiri Tortilla Aux pommes de terre Fromage Fruit
LUNDI 03/04	MARDI 04/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
Repas végétarien Soupe lentille corail Crispy d'or Choux fleur en salade Flan caramel	Betterave lanière persillée Œufs durs Epinard à la crème Salade de fruit	Croisillon au fromage Filet meunière Jardinière de légumes Fruit de saison	Gratin dauphinois Jambon Salade / dés de fromage Tarte aux pommes
LUNDI 10/04	MARDI 11/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Férial 	Crudité /sardines Spaghetti Bolognaise Yaourt bio	Iceberg vinaigrette Filet de poisson sauce normande Riz pilaf Glace	Repas végétarien Taboulé à la menthe Courgettes à la provençales Omelette au fromage Fruit

provenance FRANCE

Code couleur alimentaire : Proteine Lipide Laitage Fruits/Légumes Féculent



Présence de pain dans tous nos menus

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdo madaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.