

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 9	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
25 février Au 01 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 2 Endives 3 Beignets de calamar 4 Purée de patates douces 5 Fourme d'Ambert 2 Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées 3 Sauté de Veau (F.F.F.) 4 7 Pommes de terre frites 5 Cantal 6 Tarte à la noix de coco 	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Feuilleté au fromage 3 Steak Haché (F.F.F.) 1 Chou vert braisé 5 Fromage blanc au coulis 2 Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Céleris frais vinaigrette 3 Saucisse de Toulouse 1 Haricots verts 5 Saint Nectaire 2 Compote pomme-poire 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Betteraves vinaigrette 3 Filet de cabillaud 4 Riz basmati 5 6 Liégeois 2 Banane 	
SEMAINE 10	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
04 mars Au 08 mars	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade frisée 3 4 Lasagnes bolognaises (F.F.F.) 5 Saint Paulin 2 Poire 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Macédoine 3 Veau marengo (F.F.F.) 4 Blé 5 Yaourt brassé 2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 3 Sardine 3 Sauté de dinde 1 Purée de carottes 5 Chanteneige 1 6 Ananas sirop 	<ul style="list-style-type: none"> 2 5 Tomates mozzarella 1 3 Œufs à la florentine 5 Petit suisse 2 Orange 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Laitue aux noix 3 4 5 7 Tartiflette 5 Tome de Savoie 4 6 Tarte aux myrtilles 	
1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
11 Mars Au 15 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de mâche 3 Navarin d'agneau 4 Semoule 5 Camembert 2 Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Lentilles en salade 3 Rôti de porc 1 Fondue de poireaux 5 Cantal 6 Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Avocat vinaigrette 3 Rôti de dinde aux pruneaux 4 Flageolets 5 Port-salut 2 Orange 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Pomelos 3 Dos de colin 1 Petits pois-carottes 5 Petit suisse nature sucré 1 6 Pomme au four 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade d'endives 3 Blanc de poulet 4 1 Purée p.d.t et brocolis 6 5 Entremet à l'abricot 2 Banane 	
SEMAINE 12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
18 Mars Au 22 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 1 2 Tomates & Maïs 3 Sauté de dinde aux pêches 4 Tagliatelle 5 Emmental 1 6 Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Blé en salade 3 7 Colin pané 1 Salsifis sautés à l'ail 5 Yaourt nature 1 6 Compote 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Betteraves 1 3 Tomate farcie (F.F.F.) 4 Riz pilaf 5 Carré de l'est 2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Radis beurre 3 Goulasch hongrois (F.F.F.) 1 Haricots beurre 5 Brie 4 5 6 Riz au lait au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Pizza aux fromages 3 Dos de cabillaud 1 Carottes vichy 6 Entremet au chocolat 2 Poire 	
1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 13	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 Mars au 29 Mars	<ul style="list-style-type: none"> ② Chou rouge râpé ③ Steak haché ④ ⑦ Pommes rissolées ⑤ St nectaire ② Orange 	<ul style="list-style-type: none"> ① Terrine de légumes ③ Saumonette ④ Blé ⑤ Fourme d'Ambert ① ⑥ Pêche au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ④ Salade Pois Chiches ③ Omelette ① Haricots verts ■ ⑤ Fromage blanc ① ⑥ Compote pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ② Champignons en salade ③ Côte de porc ① Julienne de légumes ■ ⑤ Camembert ④ ⑥ Tarte aux poires ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ① Soupe de légumes ■ ③ Sauté de veau ④ Tortis 3 saveurs ⑤ Petit suisse ② Salade de fruits ■

① Fruit et légumes cuits	② Fruit et légumes crus	③ Viande – poisson	④ Féculent	⑤ Produit laitier	⑥ Produits sucrés	⑦ Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France