

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



20/02/2023
au
24/02/2023

FR
35.239.007

	Lundi 20/2	Mardi 21/2	Mercredi 22/2	Jeudi 23/2	Vendredi 24/2
Entrée	Maïs et blé 	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées 	Salade de perles au surimi 	Jambon blanc, beurre 
Plat principal	Quiche lorraine 	Saucisse de Toulouse 	Boulettes de bœuf VBF 	Sauté de poulet 	Pavé de colin bordelaise 
Garniture	Salade verte	Lentilles Bio et carottes cuisinées  	Pâtes	Haricots verts	Légumes et semoule Bio  
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Crème vanille Bio 	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Petits suisses

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



27/02/2023
au
03/03/2023

FR
35.239.007

	Lundi 27/2	Mardi 28/2	Mercredi 1/3	Jeudi 2/3	Vendredi 3/3
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 	Betteraves vinaigrette aux pommes 	Velouté de citrouille 	Saucisson à l'ail 
Plat principal	Nuggets de blé	 Sauté de porc BBC   Sans porc : Haché de veau Sans Viande : Omelette	Sauté de dinde 	 Bœuf bourguignon Bio   Sans Viande : boulettes végé	Cœur de merlu MSC  
Garniture	Haricots blancs tomate	Purée de légumes à la patate douce 	Gratin dauphinois 	Duo d'haricots	Riz pilaf 
Fromage		Fromage Bio 			Fromage
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Novly chocolat	Pâtisserie 	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

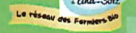


Qu'est ce qu'on mange?



06/03/2023
au
10/03/2023

FR
35.239.007

	Lundi 6/3	Mardi 7/3	Mercredi 8/3	Jeudi 9/3	Vendredi 10/3
Entrée	Salade de riz aux maquereaux 	Carottes Bio râpées 	Salade verte , maïs , emmental 	Taboulé 	Velouté de légumes Bio 
Plat principal	Mijoté de poulet Label Rouge   Sans Viande : Rondo fromage 	Boulettes végétales sauce tomate 	Cassoulet 	Pané de poisson plein filet MSC 	Hachi de bœuf Bio parmentier  
Garniture	Petits pois	Pâtes fusilis	Toulousain 	Ratatouille 	Salade verte
Fromage	Fromage			Fromage IGP 	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt Bio d'Anapiz  	Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat Bio 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



13/03/2023
au
17/03/2023

FR
35.239.007

	Lundi 13/3	Mardi 14/3	Mercredi 15/3	Jeudi 16/3	Vendredi 17/3
Entrée	Salade de pommes de terre et thon 	Céleri rémoulade au surimi 	Rillettes de thon	Betteraves lanière	Macédoine de légumes
Plat principal	Paupiette de veau Sans Viande: "Steack" végétal	Blanc de poulet BBC Sans Viande: Tarte saumon   	Lasagnes bolognaise	Rondo fromage	Pavé de colin bordelaise MSC 
Garniture	Carottes Bio au jus  	Gratin de pommes de terre 	Salade verte	Flageolets	Boulgour Bio pilaf  
Fromage	Fromage Bio 				Fromage
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé caramel Bio 	île flottante , crème anglaise	Petits filous	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange ?



20/03/2023
au
24/03/2023

FR
35.239.007

	Lundi 20/3	Mardi 21/3	Mercredi 22/3	Jeudi 23/3	Vendredi 24/3
Entrée	Salade de pommes de terre et Francfort  	Friand au fromage	Potage de légumes 	Carottes Bio râpées   	Pâté de campagne Bio 
Plat principal	Cordon bleu Sans Viande: Rondo fromage	Tortellonis ricotta	Chipolata 	Blanquette de veau Sans Viande: "steak" végétal 	Dos de lieu MSC  
Garniture	Petits pois carottes	Sauce crémeuse aux légumes 	Lentilles Bio aux carottes  	Riz 	Purée de légumes 
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison Bio 	Fruit de saison	Yaourt vanille Bio au lait entier 	Pâtisserie 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



27/03/2023
au
31/03/2023

FR
35.239.007

	Lundi 27/3	Mardi 28/3	Mercredi 29/3	Jeudi 30/3	Vendredi 31/3
Entrée	Betteraves Bio et pommes vinaigrette	Céleri rémoulade 	Carottes râpées 	Jambon blanc ,beurre 	Concombre Bio vinaigrette 
Plat principal	Nuggets de blé	Sauté de porc BBC    Sans porc : sauté poulet Sans Viande : Poisson	Sauté de dinde au curry   	Cœur de merlu MSC  	Hachi de bœuf Bio   Sans Viande : Hachi végétal
Garniture	Haricots blancs tomate	Purée de légumes à la patate douce 	Pommes de terre persillées 	Brunoise de légumes et semoule Bio  	Parmentier 
Fromage		Fromage Bio 		Fromage Bio 	Salade verte
Dessert	Fromage blanc fruité fermier 	Fruit de saison	Novly chocolat	Fruit de saison	Glace

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



03/04/2023
au
07/04/2023

FR
35.239.007

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	3/4	4/4	5/4	6/4	7/4
Entrée	Salade de perles au surimi	Macédoine de légumes	Tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade verte , emmental et maïs
Plat principal	Cordon bleu Sans Viande : Rondo fromage	Pavé de poisson MSC bordelaise	Rougail saucisse	Sauté de bœuf Bio Sans Viande: Boulettes végét	Hamburger végétal
Garniture	Petits pois carottes	Boulgour pilaf Bio	Riz	Duo d'haricots	Chips
Fromage		Fromage		Fromage Bio	
Dessert	Yaourt Bio d'Ana Soiz	Fruit de saison	Crème brûlée	Fruit de saison	Compote de fruits

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



10/04/2023
ou
14/04/2023

FR
35.239.007

	Lundi 10/4	Mardi 11/4	Mercredi 12/4	Jeudi 13/4	Vendredi 14/4
Entrée		Betteraves lanière	Salade arlequin (maïs, tomate, emmental)	Tomate Bio vinaigrette	Céleri râpé au surimi
Plat principal		Boulettes végétale sauce tomate	Joues de porc braisées	Découpe de poulet de chez Clouet	Crêpinette de porc
Garniture		Pâte fusilis	Purée de légumes à la patate douce	Sans Viande; Nuggets de blé	Sans porc; paupiette de veau Sans Viande; Chipo végétale
Fromage			Fromage	Gratin dauphinois	Fromage
Dessert		Crème vanille Bio	Fruit de saison	Liégeois chocolat Bio	Pâtisserie

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.