

# Restauration scolaire



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Carottes/ céleri râpés vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Compote	Piémontaise Dos de colin sauce citron Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Salade Sawai sauce cocktail Fricassée de poulet sauce moutarde Haricots verts Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Bœuf au paprika Petits pois Yaourt Biscuit	Salade verte vinaigrette Hocky pané sauce tomate Cœurs de blé Fromage Compote
Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Surimi vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Nugget's de poulet Purée Fromage Compote	Friand Rôti de bœuf marengo Poêlée de légumes Yaourt Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Risotto Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Chou-fleur Yaourt Crème dessert
Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Salade verte vinaigrette Gratiné de veau au curry Petits pois et carottes Fromage blanc Biscuit	Crêpe au fromage Bourguignon Courgettes provençale Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Chili végétarien Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Potage Escalope de dinde sauce suprême Penne rigate Fromage Fruit	Endives vinaigrette estragon Brandade de morue Petits suisses Fruit
Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Salade de maïs vinaigrette Saumonette sauce nantua Chou-fleur Yaourt Flan	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Sauté de veau Haricots blancs tomate Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Boules d'agneau et son jus Semoule et légumes Fromage Compote	Radis / Endives Filet de lieu sauce ratatouille Brocolis Yaourt Biscuit

Menus Végétarien

*Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.*

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Endives vinaigrette Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Œufs mayonnaise Hocky pané sauce citron Epinards à la crème Yaourt Fruit	Salade niçoise parisienne Sauté de dinde sauce catalane Poêlée de légumes Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Goulash Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Tomates vinaigrette Dos de colin sauce nantua Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Salade PDT/surimi vinaigrette Jambon de dinde ketchup Haricots persillés Fromage Fruit	Salade de soja vinaigrette Paupiette de veau aux olives Coquillettes Petits suisses Compote	Pizza Rôti de bœuf Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce tomates Courgettes provençales Fromage Crème dessert
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Tomates vinaigrette Pâtes à la bolognaise Yaourt Fruit	Macédoine mayonnaise Bœuf aux oignons Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Concombres vinaigrette Chili végétarien Yaourt Fruits au sirop Goûter	Œufs vinaigrette Rôti de dinde au paprika Purée d'épinards Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Beignet de calamar Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Salade Sawai Sauté de dinde Courgettes provençales Fromage blanc Flan	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Champignons à la grecque Fricassée de poulet Haricots beurre Fromage Crème dessert Goûter	Carottes râpées vinaigrette Merguez Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri mayonnaise Hocky pané Epinards à la crème Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Salade de soja vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Compote	Crêpe fromage Colin en sauce Brocolis Fromage blanc Fruit	Salade de maïs Fricassée de poulet Courgettes Fromage Fruit Goûter	Concombres Rôti de bœuf Petits pois Yaourt Pâtisserie	Tomates vinaigrette Hocky Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Salade sombrero Fricadelle chasseur Haricots persillés Fromage Fruit	Surimi mayonnaise Paupiette du pêcheur Purée Fromage Compote	Pizza Bœuf aux oignons Carottes sautées Yaourt Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Carottes/ céleri râpés vinaigrette Dos de colin Epinards à la crème Fromage Crème dessert
Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
<b>Férié</b>	Œufs mayonnaise Escalope de dinde sauce Robert Lentilles Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Macédoine mayonnaise Bœuf au curry Courgettes Fromage blanc Fruit	Endives vinaigrette au ketchup Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1er mai	Vendredi 2 mai
Salade de maïs vinaigrette Hocky pané Gratin de chou-fleur Yaourt Flan	Salade verte Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Fricadelle marengo Pommes de terre rissolées Fromage Fruit Goûter	<b>Férié</b>	Tomates vinaigrette Filet de lieu sauce citron Poêlée de légumes Yaourt Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Salade verte <b>Risotto</b> Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Filet de merlu Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Salade Sombrero vinaigrette Fricassée de poulets Haricots persillés Petits suisses Fruit Goûter	<b>Férié</b>	Salade de soja vinaigrette Omelette Macaroni Yaourt Compote
Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Salade Niçoise Parisienne Escalope de dinde sauce moutarde Courgettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de dinde au paprika Frites Fromage Compote	Piémontaise Bœuf au curry Carottes à la crème Yaourt Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette <b>Pâtes au fromage</b> Fromage Fruit	Melon Médailillon de merlu sauce catalane Purée Fromage Crème dessert
Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Tomates vinaigrette Jambon de dinde Ketchup Gratin de brocolis Yaourt Pâtisserie	Surimi mayonnaise Bœuf aux olives Haricots plats Fromage blanc Fruit	Endives vinaigrette <b>Couscous végétarien</b> Yaourt Fruits au sirop Goûter	Macédoine vinaigrette Fricadelle Courgettes provençale Fromage Biscuit	Salade de maïs Quenelle de saumon Riz pilaf Fromage Fruit
Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Salade Sawai vinaigrette Dos de colin sauce ratatouille Gratin de choux fleurs Yaourt Crème dessert	Tomates vinaigrette <b>Omelette pommes de terre rissolées</b> Fromage blanc Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Goulash Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit Goûter	<b>Férié</b>	<b>PONT</b>

Menus Végétarien

Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.