

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>REPAS NOUVEL AN</u> <u>CHINOIS</u> chou blanc sauce soja		<u>RACLETTE</u> velouté légumes variés	betteraves BIO vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce		jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska pané et citron
pâtes BIO	batonnière de légumes (carotte jaune germe de soja) (et riz)		pommes de terre vapeur	haricots verts
yaourt sucré	emmental BIO		fromage à raclette	édam (ind)
LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche)	cocktail de fruits au sirop		orange BIO	crème dessert saveur chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpées BIO		crêpe au fromage	salade de pépinette printanière
boeuf VBF bourguignon	œufs durs sauce blanche		rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	pépites de colin d'alaska aux céréales
pâtes BIO	purée brocolis pomme de terre		haricots verts et beurre	épinards sauce blanche (et pdt)
petit fromage frais sucré	tomme (ind)		fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		fruit frais BIO	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	duo carottes et céleri		œuf dur mayonnaise	betteraves BIO vinaigrette
cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre		haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pd†)		haricots verts	riz BIO façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré		petit suisse BIO aux fruits	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	moelleux chocolat		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		velouté carotte	<u>REPAS Norvège</u> concombres sauce à l'aneth
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage		jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i>	steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre		chou fleur BIO	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
gouda (ind)	yaourt arôme		carré de l'est	Yaourt BIO arôme vanille
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO		banane	pain d'épices

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française

produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)		betteraves BIO vinaigrette	tomates vinaigrette
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	boulettes au mouton et merguez (jus et légumes coucous)		émincés de volaille façon kébab	colin d'alaska pané et citron
côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	semoule BIO		frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert	fromage frais à tartiner		petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO
fruit frais BIO	compote de pomme		fruit frais de saison	brownies

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements