

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	chou rouge rémoulade		laitue iceberg	carottes râpées BIO
boulettes aux lentilles jaunes jus aux épices	paupiette au veau sauce curry		émincés de volaille à l'orientale	beignets de calamars (et citron)
semoule BIO (pois chiches, carottes...)	haricots verts		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	épinards au gratin (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	st paulin coupe BIO		gouda	yaourt sucré
fruit frais de saison	mousse au chocolat		fruit frais BIO	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
betteraves vinaigrette	carottes céleri BIO rémoulade		pizza au fromage	tomates vinaigrette
goulash de bœuf VBF	palets fromagers chèvre		jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i>	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
pâtes BIO	chou fleur sauce blanche (pomme de terre)		haricots vert et beurre	riz
fromage frais à tartiner	fromage ovale		st paulin	yaourt arôme fraise BIO
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel		fruit frais BIO	gâteau fondant chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées BIO		REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)		salade verte sauce mimosa	poêlée colin d'alaska doré au beurre
semoule BIO	<i>cassoulet à la volaille</i>		tortellini ricotta épinards (plat complet)	poêlée de légumes (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe		fromage frais à tartiner	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	liégeois chocolat		fruit frais BIO	gâteau moelleux pomme caramel (pâtisserie fraiche)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
<p>betteraves BIO vinaigrette</p>	<p>tomates vinaigrette</p>		<p>salami* et cornichon</p> <p><i>pâté de volaille et cornichon</i></p>	<p>laitue iceberg</p>
<p>lasagnes au bœuf VBF</p>	<p>omelette</p>		<p>filet de poulet sauce tandori</p>	<p>moules sauce crèmeuse</p>
	<p>carottes BIO (pomme de terre)</p>		<p>blé doré (ratatouille)</p>	<p>frites</p>
<p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>carré de l'est</p>		<p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p>édam</p>
<p>fruit frais de saison</p>	<p>crème dessert chocolat</p>		<p>fruit frais de saison</p>	<p>purée de pomme BIO</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN