



Menus du 15 mars au 11 avril 2021

RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MARS 2021	Du 15 au 21	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE* AU FROMAGE A TARTIFLETTE FROMAGE EN SEAU ORANGE* BIO	COLESLAW* CORDON BLEU A LA VOLAILLE <i>S/V : Pané fromager</i> FONDUE DE POIREAUX* VACHE QUI RIT BIO SEMOULE AU LAIT	BOULGOUR A L'ORIENTAL BŒUF AUX OLIVES <i>S/V : Bouchée de blé et haricots azuk</i> HARICOTS BEURRE CHANTAILLOU BANANE BIO	<u>REPAS DE LA SAINT PATRICK</u> SALADE VERTE ET CHEDDAR ROUGE RAPE A LA VINAIGRETTE SHEPHERD'S PIE (POMMES DE TERRE* BIO) <i>S/V : Brandade de poisson</i> EMMENTAL APPLE CRUMBLE CAKE	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE DE MENTHE GRATIN DE CHOU FLEUR* BIO AU POISSON PETITS SUISSES AROMATISES POIRE* AU SIROP
	Du 22 au 28	SALADE WALDORF* (POMMES* BIO) BLANQUETTE DE VEAU <i>S/V : Galette de soja</i> CAROTTES* AU MIEL ET ROMARIN CARRE LIGUEIL CREME DESSERT CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE <i>S/P et S/V : Surimi</i> FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH SEMOULE BIO YAOURT KIWI*	PERLES DE PATES A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE ROTI DE DINDE AU JUS <i>S/V : Quenelles natures</i> BROCOLIS A LA BECHAMEL CAMEMBERT BIO ANANAS	POTAGE DUBARRY PATES BIO A LA CARBONARA <i>S/P : Pâtes à la dinde S/V : Pâtes aux moules</i> GOUDA COMPOTE DE POMMES*	<u>REPAS VEGETARIEN</u> RADIS* / BEURRE JAMBALAYA DE LEGUMES RIZ BIO PETIT MOULE NATURE GATEAU AUX NOISETTES
AVRIL 2021	Du 29 au 04	SALADE PEPINETTES NORMANDIN DE VEAU AU JUS <i>S/V : Omelette</i> HARICOTS VERTS BIO MAMIROLLAIS PETITS SUISSES SUCRES	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TOMATES A LA VINAIGRETTE AUX HERBES CHILI SIN CARNE RIZ BIO BUCHETTE MI-CHEVRE BANANE BIO	PATE DE FOIE <i>S/P et S/V : Tartinade d'oeufs</i> SAUTE DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS <i>S/V : Poisson pané</i> CAROTTES* BIO VAPEUR COMTE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE POIS CASSES FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE CRUSTACES POMMES DE TERRE* RISSOLEES KIRI DESSERT DE Pâques (FARINE BIO)	SALADE DE CRUDITES HAUTE DE CUISSE DE POULET ROTI <i>S/V : Boulettes de céréales</i> GRATIN DE CHOU-FLEUR* EDAM BIO POMME*
	Du 05 au 11		CELERI* A LA REMOULADE BOULETTES DE BŒUF BIO AU PAPRIKA <i>S/V : Falafels</i> POEELE DE LEGUMES CAMEMBERT TARTE AU FLAN	SURIMI A LA MAYONNAISE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE <i>S/P : Rôti de dinde S/V : Gratin de pommes de terre et navets</i> PUREE DE NAVETS* ET POMMES DE TERRE* YAOURT NATURE POIRE* BIO	TABOULE (SEMOULE BIO) CHUNK DE COLIN POISSON AUX EPICES DU SOLEIL HARICOTS BEURRE GOUDA COMPOTE DE POMMES*-ANANAS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES* RAPEES AU CITRON GRATIN DE COQUILLETTES BIO ET PETITS POIS A LA BECHAMEL FROMAGERE VACHE QUI RIT BIO CREME DESSERT VANILLE



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.