



Menus du 22 février au 14 mars 2021

RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEVRIER 2021	Du 22 au 28	<p>SALADE DE RIZ BIO</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON S/V : <i>Quenelles natures</i></p> <p>CAROTTES* / CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS SUISSES FRUITES</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p><u>REPAS MONTAGNARD</u></p> <p>SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE AUX NOIX</p> <p>TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE BIO) S/P : Dês de dinde S/V : Tartiflette au fromage</p>  <p>CREME MONT BLANC</p>	<p>SALADE D'ENDIVES*</p> <p>NORMANDIN DE VEAU S/V : <i>Omelette</i></p> <p>POELEE DE POTIRON</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>MARBRE (FARINE BIO)</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE CRUDITES</p> <p>LASAGNES A LA JULIENNE DE LEGUMES ET LENTILLES BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CLEMENTINE*</p>	<p>SALADE DE RISONI AU MAIS</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE LOMBARDE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX*</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>YAOURT LOCAL</p>
	MARS 2021	Du 01 au 07	<p>SALADE DE CELERI*</p> <p>CHOUCROUTE (POMMES DE TERRE* BIO) GARNIE S/V : <i>Choucroute de la mer</i></p> <p>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CHOCOLAT LIEGEOIS</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>JEUNES CAROTTES*</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE DE PATES</p> <p>HAUT DE CUISSE ROTI S/V : <i>Falafels</i></p> <p>POELEE DE NAVETS</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>PETITS SUISSES</p>	<p>COLESLAW*</p> <p>STEAK HACHE ET KETCHUP S/V : <i>Steak de soja</i></p> <p>POTATOES</p> <p>GOUDA</p> <p>COMPOTE DE POMMES*-CASSIS</p>
Du 08 au 14		<p>RADIS* / BEURRE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE S/V : <i>Quenelles natures</i></p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>FOURME D'AMBERT</p> <p>POMME*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS AU CHEVRE</p> <p>SAMOS</p> <p>CLEMENTINE* BIO</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE* BIO</p> <p>RISOTTO</p> <p>AUX FRUITS DE MER</p> <p>MORBIER</p> <p>ANANAS</p>	<p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA S/V : Boulettes de céréales</p> <p>POELEE DE LEGUMES BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A L'ORANGE*</p> <p>PETIT SALE S/P : Rôti de dinde S/V : Galette végétarienne</p> <p>LENTILLES BIO</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>ŒUFS A LA NEIGE</p>



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.