






MENUS SCOLAIRE

Du 06 février au 03 mars 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	DU 06 au 10	REPAS VEGETARIEN	FAJITAS			
		Oeuf dur mayonnaise	Salade mêlée vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Endives vinaigrette
		Chilli sin carne	Galette Wrap, garniture fajitas	steak haché de boeuf sauce aux oignons sv : pané fromager	sauté de poulet façon Gaston Gérard sv : omelette	Poissons meunière MSC citron
	Riz BIO	aiguillettes de poulet, crème, sauce épicée sv : thon	Potatoes	Coquillettes Bio	Petits pois	
	Yaourt nature	Cheddar râpé	Mimolette	Tomme grise	Camembert Bio	
	Orange Bio	Gâteau mexicain	Banane Bio	Clémentine	Cheesecake au citron	
	Collation	Jus de fruits et fruit	riz au lait et fruit	fromage blanc sucré et pain au lait	pain et fromage	Palmito et fruit
FEBVRIER	DU 13 au 17	Salade verte vinaigrette	Salami cornichon	Salade de risotti maïs olives vinaigrette	REPAS VEGETARIEN	Potage aux pois cassés
		Morbiflette sv : Morbiflette aux deux oignons	Lamelles de dinde façon kebab sv : falafels	Rôti de boeuf sauce brune sv : quenelle nature sauce brune	Céleri rémoulade	Quiche au thon
		Cantadou	Camembert Bio	Jeunes carottes	Raviolis épinards ricotta	Petit suisse sucré
	Yaourt aromatisé	Cassate pâtissière aux pommes	Ananas frais	Mimolette	Orange Bio	
	Collation	Fruit et yaourt aromatisé	Gâteau fourré et jus de fruits	Compote et pain au lait	Cookie et yaourt à boire	Semoule au lait et fruit
FEBVRIER - MARS	DU 20 au 24	Macédoine de légumes mayonnaise	Mardi Gras	Potage de légumes	Carottes BIO râpées vinaigrette aux agrumes	Repas végétarien
		Poisson pané MSC et citron	Chou blanc BIO vinaigrette	Calamar à la romaine	Jambon blanc LR sv : collin sauce citron	Crêpe au fromage
		Epinards à la crème	Lasagnes de boeuf BIO sv : lasagnes de légumes	Haricots verts Bio	Purée pommes de terre et potron	Omelette
	Tomme blanche	Vache Qui Rit Bio	Edam BIO	Yaourt nature	Pommes de terre sautées	
	Clémentines	Beignet chocolat noisette	Kiwi Bio	Banane BIO	Tommes noires JCB	
	Collation	Fruit et palet breton	Verre de lait et céréales	Yaourt sucré et compote de fruits	Madeleine et riz au lait	Fruit et brick de jus de fruits
FEBVRIER - MARS	DU 27 au 03	REPAS VEGETARIEN	Salade iceberg vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Potage de légumes	Rosette et cornichon
		Céleri rémoulade	Paupiette de veau au curry sv : paupiette de poisson au curry	Sauté de porc à l'ancienne sv : omelette	Emincé de filet de poulet sauce paprika sv : morceaux de collin sauce paprika	Filet de collin sauce oseille
		Raviolini au fromage sauce tomate	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre et carottes	Haricots verts Bio persillés	Riz BIO Pilaf
	Yaourt nature	Vache qui rit Bio	Emmental	CRème anglaise	Carré Liguett	
	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Clémentine	Gâteau au miel et aux noisettes (farine Bio)	Poire	
	Collation	Fruit et petit prince	Yaourt aromatisé et marbré	Fruit et gâteau au yaourt	Pain et fromage	Yaourt à boire et gaufrette au praliné

* Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé     

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre enseignant.