
















Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 09	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
01 mars Au 05 mars	<ul style="list-style-type: none"> 1 Soupe de légumes   3 4 Raviolis à la volaille 5 Fourme d'Ambert  2 Poire 	<ul style="list-style-type: none"> 1 7 Macédoine 3 Veau marengo  1 Purée de potiron 5 Yaourt (petit bague)  2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 3 Sardine 3 Sauté de dinde 1 Purée de carottes  5 Chanteneige 1 6 Ananas sirop 	<ul style="list-style-type: none"> 2 5 Tomates mozzarella 1 3 Œufs à la florentine 5 Petit suisse 2 Orange 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Laitue aux noix 3 4 5 7 Tartiflette 2 4 6 Tarte aux myrtilles 

SEMAINE 10	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08 Mars Au 12 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de mâche 1 3 Tian  4 Semoule 5 Camembert 2 Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Lentilles en salade  3 Rôti de porc 1 Fondue de poireaux 5 Cantal  6 Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Avocat vinaigrette 3 Rôti de veau 4 Flageolets 5 Port-salut 2 Orange 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Pomelos 3 Dos de colin 1 Petits pois-carottes 5 Petit suisse nature sucré 1 6 Pomme au four   	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade d'endives  3 Blanc de poulet 1 4 Purée p.d.t et brocolis  6 5 Entremet à l'abricot 2 Banane

1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
-------------------------	------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

















Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France



Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
15 Mars Au 19 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 1 3 Thon & Betteraves  3 Sauté de dinde aux pêches 4 Tagliatelles 5 Emmental 1 6 Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Minestrone 3 7 Colin pané 1 Salsifis sautés à l'ail 5 Yaourt nature 1 6 Compote  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Salade de maïs 1 3 Tomate farcie aux légumes  4 Riz pilaf 5 Cantal  2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Pizza 3 Goulasch Hongrois  1 Haricots beurre 5 Brie 4 5 6 Riz au lait au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Radis 3 Dos de cabillaud 1 Carottes Vichy 6 Petits suisse 2 Tarte aux poires  	
SEMAINE 12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
22 Mars au 27 Mars	<ul style="list-style-type: none"> 2 Chou rouge râpé 3 Steak haché  4 7 Pommes rissolées 5 St Nectaire  2 Orange 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes et céleris 3 Filet de merlu 4 Riz 3 saveurs 5 Fourme d'Ambert  2 Banane 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade Pois Chiches 3 Omelette  1 Haricots verts 5 Fromage blanc 1 6 Compote pomme  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Champignons en salade 3 Côte de porc 1 Julienne de légumes  5 Camembert 4 6 Tarte aux pommes  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Soupe de légumes  3 Sauté de veau  4 Tortis 3 couleurs 5 Petit suisse 2 Salade de fruits frais  	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

