

Menus du 28 février au 18 mars 2022 - restaurant scolaire

Lundi 28 Février	mardi 1er mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Chou blanc rappé vinaigrette	Coquillettes Bio - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette	Betteraves Bio - Vinaigrette
Paupiette de veau / marmite de Colin	Sauté de poulet Label Rouge - Sauce au jus	Quenelle nature - Sauce tomate	Sauce blanquette - Morceaux de colin
Ecrasé de pommes de terre	Chou fleur HVE persillé	Haricots verts Bio persillés	Riz de Camargue IGP pilaf
Cantal AOP	Camembert Bio	Fromage fondu	Yaourt Bio nature
Flan Chocolat	Pomme	Compote fraîche pomme Bio vanille	Poire

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Céleri râpé - Vinaigrette	Endives - Vinaigrette au miel	Riz de Camargue IGP pilaf - Vinaigrette	Torsades multicolores - Vinaigrette
Bolognaise de lentilles Bio	Steak haché de boeuf - Sauce aux oignons	Rôti de dinde - Sauce au poivre / Quenelle nature - Sauce tomate / Carottes persillées	Beignet de calamars à la romaine
Coquillettes Bio	Filet de merlu blanc Pommes de terre sautées	Suisse sucré	Printanière de légumes
Emmental Bio râpé	Saint Nectaire AOP	Yaourt sucré	Madeleine déguisée
Liégeois chocolat	Orange Bio	Compote fraîche pomme Bio	

lundi 7 mars	mardi 8 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette	Salade verte - Vinaigrette	Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Raviolo aux 5 fromages, sauce	Sauté de porc - Sauce au jus	Sauté de poulet Label Rouge - Sauce au jus	Filet de merlu blanc - Sauce au curry
Galettes au beurre Bio	Nuggets végétarien Carottes persillées	Poisson blanc meunière Gratin de butternut	Semoule Bio
Compote pomme Bio	Massdam Bio	Crème anglaise	Buchette lait mélange
	Mousse au chocolat au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Orange Bio

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars
Lentilles Bio - Vinaigrette	Salade verte - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre
Emmental Bio râpé - Sauce tomate / Filet de colin lieu - Sauce tomate	Tartiflette	Omelette nature fraîche
Chou fleur HVE persillé	Gratin de pommes de terre façon tartiflette Pommes de terre	Petits pois au jus
Yaourt aromatisé	Gratin de pommes de terre façon tartiflette Pommes de terre	Verre de lait Bio
Kiwi Bio	Compote fraîche pomme Bio - Petit beurre	Gâteau aux pralines du chef

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Betteraves Bio - Vinaigrette	Salade de blé - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)
Jambon blanc Label Rouge / Bolognaise de	Poisson blanc meunière	Chili sin carne	Emincé de filet de poulet / Omelette
Coquillettes Bio	Epinards béchamel	Riz Bio créole Julienne de légumes	Brocolis HVE aux oignons
Brie	Edam Bio	Tomme noire IGP	Fromage blanc
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Poire	Banane Bio

