

## 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	<b>Coquillettes Bio</b> - Vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> - 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	<b>Haricots verts Bio</b> persillés	Riz de Camargue IGP pilaf
Cantal AOP	<b>Camembert Bio</b>	Fromage fondu	<b>Yaourt Bio nature</b>
Flan Chocolat	Pomme	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille	Poire

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<b>Céleri</b> râpé - Vinaigrette	Endives - Vinaigrette au miel	Riz de Camargue IGP pilaf - Vinaigrette	Torsades multicolores - Vinaigrette
Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>	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
<b>Coquillettes Bio</b>	Filet de merlu blanc Pommes de terre sautées	Suisse sucré	Printanière de légumes
<b>Emmental Bio</b> râpé	Saint Nectaire AOP	<b>Yaourt sucré</b>	Madeleine déguisée
Liégeois chocolat	<b>Orange Bio</b>	Compote fraîche <b>pomme Bio</b>	

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
<b>Galettes au beurre Bio</b>	Nuggets végétarien Carottes persillées	Poisson blanc meunière Gratin de butternut	<b>Semoule Bio</b>
Compote <b>pomme Bio</b>	<b>Massdam Bio</b>	Crème anglaise	Buchette lait mélange
	Mousse au chocolat au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	<b>Orange Bio</b>

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars
<b>Lentilles Bio</b> - Vinaigrette	Salade verte - Vinaigrette	<b>Carottes</b> râpées - Vinaigrette à la coriandre
<b>Emmental Bio</b> râpé - Sauce tomate / Filet de colin lieu - Sauce tomate	Tartiflette	<b>Omelette nature fraîche</b>
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 <b>lait Bio</b>
<b>Kiwi Bio</b>	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> - Petit beurre	Gâteau aux pralines du chef

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

