

Menus 27 au 28 février et du 2 au 31 mars 2022 - restaurant scolaire

Lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<p>Carottes râpées Vinaigrette</p> <p>Tartiflette (sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette)</p> <p>Galettes bretonnes</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>Cake au chocolat du chef</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p> Wrap Garniture Fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine (sv : Wrap garniture fajitas sans viande)</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Emincé de filet de poulet bio Sauce champignons (sv : Galette végétarienne)</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Crème anglaise</p> <p> Cake au chocolat du chef</p>	<p>Pâté en croûte (sv : thon sauce mayonnaise)</p> <p>Filet de merlu blanc Sauce au curry </p> <p> Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Carré Ligueuil</p> <p> Orange Bio</p>
lundi 6 mars	mardi 7 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<p>Betteraves Bio</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate (sv : boulettes végétariennes)</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Emmental rapé</p> <p>Pommes région</p>		<p>Salade de riz bio Vinaigrette </p> <p> Omelette Bio du chef</p> <p>Chou fleur HVE persillé </p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Banane Bio </p>	<p>Chou blanc râpé Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge (sv : Filet de colin lieu) </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Compote fraîche pomme Bio var </p>
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p>Maïs Vinaigrette</p> <p>Falafels BIO de Sassenage Sauce tomate</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil Vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet bio Sauce au jus (sv : galette végétarienne)</p> <p>Brocolis HVE </p> <p> Yaourt nature HVE</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Saucisse (régional) Sauce au jus (sv : carottes et pois chiche à l'orientale)</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Vercorais </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Chou fleur Vinaigrette</p> <p>Crêpe à garnir Garniture béchamel et dinde (sv : crêpe à garnir bachamel fromagère)</p> <p> Buchette lait mélange</p> <p>Roulé au caramel au beurre salé</p>
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p>Salade de coquillettes bio aux petits légumes Vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde FR Sauce paprika (sv : omelette nature)</p> <p> Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Yaourt Bio nature </p> <p> Kiwi Bio</p>	<p>Radis rose , beurre</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Assiette raclette (jambon et rosette) (sv : tartinade de thon)</p> <p>Pommes de terre façon raclette</p> <p>Petit beurre compote fraîche </p> <p> pomme bio </p>	<p>Cake aux olives du chef</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p> Gouda Bio</p> <p>Orange Bio </p>
lundi 27 mars	mardi 28 mars		vendredi 31 mars
<p> Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p> Sauté de porc Sauce à la moutarde à l'ancienne (sv : poêlée végétarienne)</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé (semoule Bio) </p> <p>Marmite de la mer </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet pané (sv : nuggets de poisson)</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies aux haricots rouges du chef</p>	<p>Concombre Sauce bulgare</p> <p>Chili sin carne</p> <p> Riz Bio Pilaf Vercorais </p> <p>Banane Bio </p>
<p>Légendes: Bio Produit labellisé Régional Plat signature Origine France</p>			

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements