

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

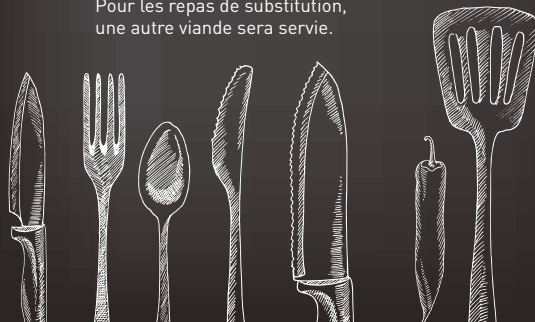
scolaire

MARS

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 2

Macédoine et 1/2 œuf
mayonnaise **(BIO)**
Coquillettes
à la bolognaise gratinés
Camembert
Fruit de saison

MARDI 3

REPAS VÉGÉTARIEN
Mater segments de pomelos
Primaire : pomelos
Boulettes de soja
Riz pilaf **(BIO)**
Bûche mi-chèvre
Mousse au chocolat

MERCREDI 4

Salade de laitue
Couscous poulet/merguez
et ses légumes
Cantal
Flan caramel **(BIO)**

JEUDI 5

Salade de pommes de terre
Rôti de dinde
Haricots beurre
Vache qui rit
Banane **(BIO)**

VENDREDI 6

Sardine au citron
Blanquette de poisson
Ebly à la tomate
Carré de l'Est **(BIO)**
Fruit frais

LUNDI 9

Radis/beurre
Saucisse chipolatas
S/P : saucisse de volaille
Lentilles
Fraidou
Compote de pomme **(BIO)**

MARDI 10

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade iceberg et maïs
Tortis à la
Bolognaise de légumes
Edam **(BIO)**
Fruit

MERCREDI 11

Salade maïs
Aiguillettes de poulet
Printanière de légumes
Fromage blanc sucré **(BIO)**
Fruit frais

JEUDI 12

Carottes râpées au citron
Burger de veau
sauce barbecue
Haricots verts **(BIO)**
Petit moulu ail et fines
herbes
Chou vanille

VENDREDI 13

Céleri rémoulade **(BIO)**
Poisson pané citron
sauce tartare
Pomme vapeur
Pyrénées
Flan vanille

LUNDI 16

Taboulé
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Jardinière de légumes
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 17

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Hachis parmentier de soja
Emmenthal
Flan chocolat **(BIO)**

MERCREDI 18

Chou blanc vinaigrette **(BIO)**
Omelette aux pommes
de terre
Petit filou
Clafoutis aux cerises

JEUDI 19

Salade de pâtes **(BIO)**
Poulet rôti
Brocolis
Samos
Fruit

VENDREDI 20

Tomate vinaigrette
Filet de hoky basquaise
Boulgour **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit frais

LUNDI 23

Betterave vinaigrette
Emincé de bœuf
Coquillettes **(BIO)**
Chanteneige
Fruit frais

MARDI 24

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles **(BIO)**
Pizza tomate et fromage
Carottes Vichy
Yaourt au sucre de canne
Fruit

MERCREDI 25

Tomate et surimi
Sauté de dinde
Riz pilaf **(BIO)**
Mimolette
Cocktail de fruit

JEUDI 26

Carottes râpées à l'orange
Potée au chou vert
S/P : potée à la dinde
Emmenthal **(BIO)**
Liégeois chocolat

VENDREDI 27

Salade de laitue
Gratin provençal
(poisson, courgette,
pomme de terre)
Yaourt sucré
Compote pomme/
banane **(BIO)**