

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 1

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Hachis Parmentier de bœuf
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Compote de pomme

MARDI 2

REPAS VÉGÉTARIEN
Laitue vinaigrette
Galette épeautre et légumes
Riz à la tomate **(BIO)**
Bûche mi-chèvre
Mousse au chocolat

MERCREDI 3

Betterave rouge
Couscous poulet/merguez et ses légumes
Cantal
Flan caramel **(BIO)**

JEUDI 4

Salade de pommes de terre
Rôti de porc
S/P : Rôti de dinde
Haricots beurre
Vache Qui Rit
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 5

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

LUNDI 8

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

MARDI 9

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade iceberg et croûtons
Tortis à la bolognaise de légumes
Edam **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés

MERCREDI 10

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

JEUDI 11

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

VENDREDI 12

Terrine de légumes mayonnaise
Poisson pané citron
Pomme vapeur persillées
Pyrénées
Flan chocolat **(BIO)**

LUNDI 15

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

MARDI 16

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Nuggets au fromage
Purée de betterave
Emmenthal
Compote pomme / figue **(BIO)**

MERCREDI 17

Chou blanc vinaigrette **(BIO)**
Omelette aux pommes de terre
Samos
Flan pâtissier

JEUDI 18

Salade de pâtes **(BIO)**
Poulet rôti
Brocolis
Petit filou
Fruit

VENDREDI 19

Œuf mayonnaise
Filet de hoky basquaise
Boulgour **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit frais

LUNDI 22

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

MARDI 23

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles **(BIO)**
Croc' tofu et fromage
Carottes Vichy
Yaourt au sucre de canne
Fruit

MERCREDI 24

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

JEUDI 25

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

VENDREDI 26

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

LUNDI 29

Terrine de poisson
sauce cocktail
Boulettes de bœuf
Purée verte
Yaourt sucré **(BIO)**
Fruit

MARDI 30

REPAS VÉGÉTARIEN
Tomate **(BIO)** et féta
Tarte aux légumes
Haricots plats et petits pois
Ile flottante

MERCREDI 31

Crêpe au fromage
Rôti de veau aux champignons
Gratin de pâtes
Fromage blanc sucré
Fruit **(BIO)**

JEUDI 1

Concombre à la menthe
Aiguillettes de poulet
sauce barbecue
Pommes pins
Camembert **(BIO)**
Flan vanille

VENDREDI 2

Salade batavia
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème **(BIO)**
Babybel
Gâteau basque