

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

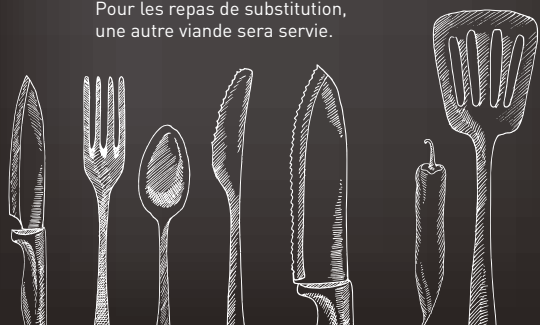
Scolaire

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 28

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
 Couscous poulet/merguez et ses légumes
 Yaourt nature sucré **(BIO)**
 Compote de pomme

LUNDI 7

Radis / beurre
 Raviolis de bœuf gratinés
 Fraidou
 Cocktail de fruits **(BIO)**

LUNDI 14

Salade de lentilles
 Escalope de volaille
 Jardinière de légumes
 Coulommiers **(BIO)**
 Fruit de saison

LUNDI 21

Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde
 Coquillettes **(BIO)**
 Chanteneige
 Fruit frais

LUNDI 28

Tomate **(BIO)**
 Rôti de dinde
 Purée verte
 Yaourt nature sucré
 Fruit

MARDI 1

REPAS VÉGÉTARIEN
 Laitue vinaigrette
 Nuggets de blé / Ketchup
 Tortis **(BIO)**
 Buche mi- chèvre
 Mousse au chocolat

MARDI 8

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

MARDI 15

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

MARDI 22

REPAS VÉGÉTARIEN
 Taboulé **(BIO)**
 Samoussas sauce fromage blanc aux herbes
 Carottes vichy
 Yaourt au sucre de canne
 Fruit

MARDI 29

REPAS VÉGÉTARIEN
 Concombre à la menthe **(BIO)**
 Tarte aux légumes
 Haricots plats et petits pois
 Gouda
 Ile flottante

MERCREDI 2

Betterave rouge **(BIO)**
 Hachis
 Parmentier
 Cantal
 Fruit de saison

MERCREDI 9

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

MERCREDI 16

Rôti de bœuf **(BIO)**
 Pommes de terre rôtis
 Samos
 Flan pâtissier

MERCREDI 23

Tomate et surimi
 Goulasch de bœuf
 Riz pilaf **(BIO)**
 Mimolette
 Fruit au sirop

MERCREDI 30

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

JEUDI 3

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

JEUDI 10

Carottes râpées au citron
 Sauté de porc sauté de dinde
 Petits pois **(BIO)**
 Petit moulé ail et fines herbes
 Chou vanille

JEUDI 17

Haricots verts en salade
 Saucisse chipolatas
 S/P : saucisse de volaille
 Lentilles
 Petit filou
 Fruit **(BIO)**

JEUDI 24

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

JEUDI 31

Saucisson panaché cornichon
 S/P : galantine de volaille
 Boulettes de bœuf
 Pommes pins
 Camembert **(BIO)**
 Fruit frais

VENDREDI 4

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

VENDREDI 11

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

VENDREDI 18

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

VENDREDI 25

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

VENDREDI 1

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