

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.

Origine des viandes

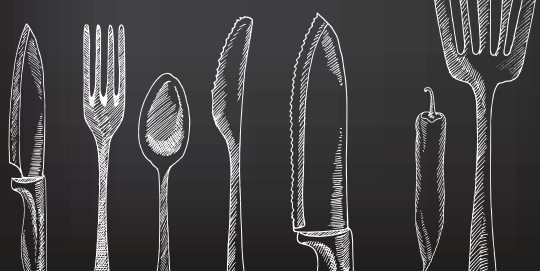
Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise

Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPÉENNE (France, Allemagne, Pays-Bas, Danemark)

Viande d'agneau : selon arrivage

Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE

Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 26 FEVRIER AU VENDREDI 01 MARS 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26	27	28	29	1
Betterave vinaigrette Raviolis de bœuf gratinés Six de Savoie Pomme	REPAS VEGETARIEN Carottes râpées à l'orange Feuilleté au fromage Épinards à la crème Morbier AOP Compote de poire	Batavia vinaigrette Emincé de volaille Purée de pommes de terre Camembert Mousse au chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc au curry S/P : sauté de dinde Semoule Yaourt sucré Clémentine	Salade de laitue aux pommes Poisson frais sauce citron Brocolis gratinés Kiri crème Tarte multi fruits
SEMAINE DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 MARS 2024				
4	5	6	7	8
Mater : segments de pomelos Primaire : pomelos Escalope de dinde aux olives Macaronis Saint Nectaire Compote de banane	REPAS VEGETARIEN Salade batavia vinaigrette Riz à la bolognaise de légumes Petit suisse sucré Pomme	Sardine au citron Rôti de bœuf VBF sauce moutarde Poêlée forestière Tomme noire Banane	Concombre à la crème Saucisse chipolatas S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Emmenthal Liégeois vanille	Tomate vinaigrette Poisson frais à l'oseille Gratin de chou-fleur Chanteneige Orange
SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MARS 2024				
11	12	13	14	15
Œuf dur mayonnaise Escalope de poulet sauce champignons Purée de carottes Yaourt sucré Pomme	REPAS VEGETARIEN Carottes râpées à l'orange Tarte tomate chèvre Haricots beurre persillés Samos Crème chocolat	Tomate et thon Sauté de veau aux épices douces Boulgour Saint Môret Compote de pêche	Batavia vinaigrette Rôti de porc sauce barbecue S/P : rôti de dinde Lentilles Camembert Kiwi	Taboulé Poisson frais sauce beurre blanc Carottes à la crème Mimolette Clémentine
SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MARS 2024				
18	19	20	21	22
Maquereau à la tomate Emincé de poulet rôti Tortis Babybel Poire	REPAS VEGETARIEN Salade mâche et betterave Sticks mozzarella Risotto à la crème Petit suisse sucré Orange	Beignets d'oignons Goulasch de bœuf Petits pois Cantal AOP Flan caramel	Tomate vinaigrette Escalope de porc sauce brune S/P : escalope de dinde Haricots verts Brie Tarte flan	Laitue et surimi vinaigrette Poisson frais sauce agrumes Blé à la tomate Yaourt fraise Banane
SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2024				
25	26	27	28	29
Poireau vinaigrette Aiguillettes de volaille sauce forestière Purée de brocolis Petit suisse sucré Kiwi	REPAS VEGETARIEN Carottes râpées au citron Omelette aux herbes Pommes sautées Fourme d'Ambert Ile flottante	Crêpe au fromage Rôti de veau Haricots plats Saint-Paulin Ananas	Saucisson panaché comichon S/P : roulade de volaille comichon Coquillettes à la Carbonara de dinde Rondelé ail et fines herbes Pomme	Batavia aux croûtons Poisson frais à l'aneth Poêlée de légumes à la bretonne Chèvre Eclair à la vanille