

Menus des restaurants scolaires mars 2022

lundi 28 fevrier 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Duo chou blanc et maïs Spaghetti à la bolognaise Emmental Râpé Compote de pomme	Taboulé Escalope de dinde poêlée Julienne de légumes crème dessert vanille Orange	Tomates vinaigrette Sauté d'agneau Boulgour pilaf mini babybel Clémentine	Coquillettes en salade Pizza 4 légumes Salade verte Yaourt sucré Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Sauté de porc au curry Mousseline de carottes Camembert madeleine
Coleslaw Cheeseburger Potatoes Cantal jeune Pomme	Semoule en salade Porc sauté à l'estragon haricot vert yaourts brassé aux fruits Compote de pomme abricot	Betteraves en vinaigrette Emincé de volaille mariné Semoule aux épices Emmental Kiwi	Velouté de légumes Colin sauce tomate Carottes crémées à la ciboulette mini babybel Beignet au chocolat	Salade tomates mozzarella Penne à la provençale petit suisse aux fruits Banane
Lentilles en salade bio Sauté de boeuf Courgettes sautées bio Fromage blanc bio Clémentine	Céleri rémoulade Poulet rôti miel paprika Macaroni Comté Compote de pomme poire	Macédoine mayonnaise Filet de hoki sauce citron Riz pilaf Carré frais Poire	Roulé au fromage Emincé d'omelette tomate Jardinière de légumes Kiri madeleine	Carottes râpées Spaghetti carbonara Emmental Râpé Orange
Taboulé Sauté de veau marengo Purée de légumes Saint-Nectaire Banane	Pâté croûte de volaille Colin pané tex-mex Coquillettes au beurre Yaourt velouté aux fruits Compote de pomme	Oeufs durs mayonnaise Jambon blanc Purée crème chocolat Kiwi	Velouté de légumes Parmentier aux carottes rondelé Tarte au chocolat	Salade de riz pizza Grecque Salade verte Petit Filou aux fruits Pomme
Duo carottes et céleri rémoulade Pot-au-feu Pommes de terre vapeur Cantal jeune Ile flottante	Rosette Omelette provençale Poêlée ratatouille yaourts brassé aux fruits Galettes bretonnes	Salade d'endives Rougail saucisse de volaille Riz pilaf saint moret Cocktail de fruits au sirop	Salade Ruzinoise Filet de colin meunière Petit pois Carré frais Poire	Haricots verts en salade Sauté de porc à la tomate Penne mousse chocolat Clémentine

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites »

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique

Viande de porc français

viande de bœuf français

Volaille française

viande d'agneau français

pêche durable msc

végétarien

Appellation d'origine protégée

fruit ou légume cuit

viande, poisson, œuf

produit laitier

fruit ou légume cru

féculent