

**MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - MARS 2024**

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Porc sauté aux champignons</b> Macaroni Comté Compote pomme fraise	Pommes de terre en salade <b>Omelette provençale</b> Poêlée de légumes crème chocolat Pomme	<b>Rosette</b> <b>Curry de poisson</b> Semoule aux épices Camembert Poire	<b>Betteraves en dés mimosa</b> <b>Emince de volaille mariné</b> Carottes sautées aux épices petit suisse aux fruits Brownies	<b>Salade d'endives</b> <b>Spaghetti à la bolognaise</b> Emmental râpé Clémentine
lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Coquillettes en salade <b>Poulet rôti miel paprika</b> Purée de légumes Yaourt sucré Orange	<b>Salade de chou blanc à l'emmental</b> <b>Boeuf stroganoff</b> Blé pilaf Edam Compote de pomme	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Sauté de porc à la tomate</b> Printanière de légumes crème dessert vanille Tarte aux pommes	<b>Céleri rémoulade au curry</b> <b>Crispid'or à l'emmental</b> Pommes de terre au four Mini cabrette Kiwi	Semoule en salade <b>fileté colin cheddar fondu</b> Chou-fleur au gratin yaourt brassé aux fruits Banane
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Salade verte <b>Rougail saucisse de volaille</b> Riz pilaf chanteneige Clémentine	<b>Pâté de campagne</b> <b>Poisson à l'oseille</b> Julienne de légumes Yaourt saveur vanille Eclair vanille	Chou vinaigrette <b>Roti de boeuf sauce aux poivres</b> Purée Cantal Cocktail de fruits au sirop	Salade de riz <b>Sauté de porc à la moutarde</b> Brocolis persillé petit suisse aux fruits Poire	Coleslaw <b>Lasagne ricotta épinard chèvre</b> Emmental râpé Pomme
lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
salade piémontaise <b>Filet de colin meunière</b> Mousseline de carottes Fromage blanc Kiwi	<b>Salade d'endives</b> <b>Sauté de boeuf aux épices</b> Semoule à l'orientale Saint Nectaire Compote de pomme	Fusilli en salade <b>Paupiette de dinde forestière</b> Petit pois crème chocolat Poire	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Spaghetti carbonara</b> Emmental râpé Orange	<b>Carottes et céleri sauce paprika</b> <b>Omelette</b> Haricots verts en persillade yaourt aux fruits Cookies au chocolat

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 » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 Label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 Appellation d'origine protégée
		 fruit ou légume cru	 féculent