

	Rentrée scolaire		Repas Italien		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc râpé vinaigrette Pomelos et sucre	Salade de pâtes Salade de pommes de terre	Mortadelle Rouleau de surimi et mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette au miel Radis et beurre	Haricots verts vinaigrette à l'échalote Betteraves vinaigrette à la framboise
Plat	Sauté de dinde sauce au curcuma	Steak haché	Pizza au fromage	Omelette	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Semoule	Brocolis béchamel	Salade verte et vinaigrette	Salsifis à la tomate	Riz bio
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au curcuma	Boulettes sarrazin lentilles			
Produit laitier	Fondu carré Vache qui rit	Mimolette Gouda	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Carré de Ligeuil Camembert
Dessert	Mousse au chocolat Flan au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Langue de chat	Cake à la fleur d'oranger	Choix de fruits de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 12 du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Potage au potiron	Crêpe au fromage	Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail	Taboulé
	Chou rouge aux pommes vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Friand à la viande		Salade de riz
Plat	Sauté de porc sauce moutarde	Tartiflette	Poisson meunière	Cheeseburger	Escalope de dinde viennoise
	Flageolets		Epinards à la crème	Potatoes et ketchup	Blettes béchamel
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Tartiflette au fromage		Nuggets de poisson	Pané fromager
Produit laitier	Chantailou Fraidou	Petit suisse aromatisé Yaourt nature bio et sucre	Petit moulé nature St Morêt	Crème anglaise	Brie Buchette mi-chèvre
	Crème dessert vanille Flan vanille	Choix de fruits de saison	Compote pomme bio individuelle Poire au sirop	Gâteau au chocolat aux noix	Fruit de saison Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre aux cornichons	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Crêpe jambon fromage
	Salade de cœur de blé	Céleris râpés au fromage blanc	Brocolis sauce César	Pomelos et sucre	Tarte au fromage
Plat	 Sauté de bœuf sauce brune	 Rôti de dinde sauce mornay	 Saucisse de Toulouse	 Parmentier de canard	Poisson pané et citron
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles mini	Lentilles		Chou fleur béchamel
Plat sans viande	Omelette	Filet de hoki sauce crème	Aiguillettes de colin panées au fromage	Parmentier végétarien	
Produit laitier	Vache qui rit Fondu carré	Petit suisse sucré Velouté aux fruits mixés	Yaourt fermier à l'ananas Fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche Coulommiers	Fromage des Pyrénées Saint Nectaire
Dessert	Choix de fruits de saison	Compote pomme banane individuelle Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Crème au chocolat	Compote pomme fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.