

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS VEGETARIEN</b>				
velouté potiron	<u>concombre vinaigrette</u>		laitue iceberg	<b>carottes BIO râpées</b>
boulettes aux lentilles jaunes jus aux épices	<b>poulet BIO</b> sauce curry		émincés de volaille à l'orientale	beignets de calamars (et citron)
<b>semoule BIO</b> (pois chiches, carottes)	<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	épinards au gratin (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	<b>saint paulin BIO à la coupe</b>		fromage AOP / AOC	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	mousse au chocolat		<b>fruit frais BIO</b>	<u>biscuit</u>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

**REPAS VEGETARIEN**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<b>REPAS VEGETARIEN</b> carottes céleri <b>BIO</b> rémoulade		pizza au fromage	tomates vinaigrette
<b>bœuf haché BIO</b> sauce tomate	palets fromagers chèvre		jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i>	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
<b>pâtes BIO</b>	chou fleur sauce blanche (pomme de terre)		<b>haricots et pommes de terre</b>	<b>riz BIO</b>
fromage AOP / AOC	fromage ovale		st paulin	<b>yaourt arôme fraise BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	flan goût vanille nappé caramel		<b>fruit frais BIO</b>	gâteau fondant chocolat

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

**REPAS VEGETARIEN**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	<b>carottes BIO râpées</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	concombres vinaigrette
<b>sauté de bœuf BIO</b> bourguignon	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)		salade verte sauce mimosa	poêlée colin d'alaska doré au beurre
<u>purée de pomme de terre</u>	<i>cassoulet à la volaille</i>		tortellini ricotta épinards (plat complet)	<b>poêlée de légumes BIO</b> (et pomme de terre)
<b>fromage BIO</b>	fromage AOP / AOC		fromage frais à tartiner	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fruit frais de saison	liégeois chocolat		<b>fruit frais BIO</b>	gâteau moelleux pomme caramel (pâtisserie fraiche)

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
betteraves BIO vinaigrette	tomates vinaigrette		salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO		filet de poulet sauce tandori	moules sauce crèmeuse
yaourt arôme vanille BIO	carottes BIO (pomme de terre)		semoule BIO	frites
fruit frais de saison	carré de l'est		yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP / AOC
	crème dessert chocolat		fruit frais de saison	purée de pomme BIO

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN