

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	<u>concombre vinaigrette</u>		laitue iceberg	carottes BIO râpées
boulettes aux lentilles jaunes jus aux épices	poulet BIO sauce curry		émincés de volaille à l'orientale	beignets de calamars (et citron)
semoule BIO (pois chiches, carottes)	haricots verts BIO		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	épinards au gratin (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	saint paulin BIO à la coupe		fromage AOP / AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais de saison	mousse au chocolat		fruit frais BIO	<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	REPAS VEGETARIEN carottes céleri BIO rémoulade		pizza au fromage	tomates vinaigrette
bœuf haché BIO sauce tomate	palets fromagers chèvre		jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i>	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
pâtes BIO	chou fleur sauce blanche (pomme de terre)		haricots et pommes de terre	riz BIO
fromage AOP / AOC	fromage ovale		st paulin	yaourt arôme fraise BIO
fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel		fruit frais BIO	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)	carottes BIO râpées		REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
sauté de bœuf BIO 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)	poêlée de légumes BIO (et pomme de terre)
fromage BIO	fromage AOP / AOC		fromage frais à tartiner	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	liégeois chocolat		fruit frais BIO	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