



Menu scolaire sans viande

Du 20 févr. au 26 févr.

Du 27 févr. au 05 mars

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Chili végétarien **BIO**  
Riz créole  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison

Potage crecy  
Filet de colin sauce citron  
Pâtes **BIO**  
Brie  
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO**  
Poisson meunière  
Gratin dauphinois  
P'tit cottentin ail et fines herbes  
Compote de pomme banane

Salade de pomme de terre **BIO**  
Quenelles **BIO** à la sauce tomate  
Epinards hachés **BIO**  
Saint paulin **BIO**  
Liégeois vanille

MARDI

Achards de légumes frais  
Filet de lieu sauce oseille  
Coquillettes **BIO** et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Beignet aux pommes

Salade de saison  
Brandade de poisson du chef  
Tomme **BIO**  
Compote de poires **BIO**

Salade de riz **BIO**  
Omelette **BIO**  
Haricots verts **BIO** persillés  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Fruit **BIO** de saison

Salade de blé à l'orientale  
Nuggets de poisson  
Printanière de légumes  
Chanteneige  
Compote de poires

MERCREDI

Salade verte **BIO**  
Paupiette de poisson  
Beignets de légumes  
P'tit cottentin nature  
Gâteau aux fraises tagada du chef

Taboulé **BIO** du chef  
Boulettes de blé façon thai  
Riz **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

Carottes râpées fraîches  
Filet de lieu sauce citron  
Semoule **BIO**  
Camembert  
Flan vanille

Salade de pépinettes  
Omelette nature  
Brocolis braisés  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Friand au fromage  
Dos de colin sauce mouclade  
Purée de pommes de terre  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison

Chou rouge aux pommes  
Roulé au fromage  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au citron du chef

Taboulé  
Poisson meunière  
Poêlée multicolore  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit de saison

Salade de saison  
Filet de colin sauce provençale  
Haricots plats persillés  
Tartare ail et fines herbes  
Gâteau maison au citron vert

VENREDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de colin meunière  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes **BIO**

Crêpe au fromage  
Hoki aux 4 épices  
Carottes **BIO** persillées  
Fromage fondu le carré  
Fruit de saison

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Poisson à la mexicaine  
Pommes noisettes  
Fromage blanc **BIO**  
Mousse au chocolat du chef

Potage crecy  
Brandade de poisson du chef  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries





Menu scolaire sans viande

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boullghour en salade  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Penne regate  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison

Radis et beurre  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Riz pilaf  
Vache picon  
Compote pomme banane **BIO**

Betteraves **BIO** en salade  
Filet de colin aux herbes de provence  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Cantal **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)

MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Omelette **BIO** à la provençale  
Lentilles **BIO**  
Tomme **BIO**  
Compote de pommes **BIO**

Crêpe au fromage  
Raviolis au saumon  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

Boullghour en salade  
Lasagnes au saumon  
Camembert  
Compote pomme banane **BIO**

Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Pané de blé fromage et épinards  
Torti **BIO**  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef  
Caldeirada de poisson  
Fromage fondu le carré  
Fruit de saison

Taboulé  
Quenelles à la béchamel **BIO**  
Epinards hachés à la crème  
Chanteneige  
Fruit de saison

Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)

JEUDI

Betteraves au citron et basilic  
Saumonette sauce citron  
Carottes **BIO** persillées  
Yaourt aromatisé  
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
**BIO**  
Camembert **BIO**  
Crème dessert **BIO**

Carottes râpées vinaigrette  
Quenelle à la sauce tomate  
Coquillettes **BIO** et râpé  
Fromage blanc nature  
Crème à la vanille

Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)

VENDREDI

Salade verte fraîche  
Filet de lieu crème safranée  
Semoule  
Verchicors **BIO**  
Crème pralinée

Salade de haricots verts  
Pavé fromager  
Potatoes et ketchup  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Brownies du chef

Radis et beurre  
Filet de Colin Pané et Citron  
Flageolets au jus  
Petit suisse **BIO**  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat

Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)  
Local  
Du Chef  
Labels (EGALIM)

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries

