



Menu scolaire

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**  
Daube de boeuf à la provençale  
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  
Sauté de boeuf sauce tomate  
Coquillettes **BIO** et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Beignet aux pommes



Salade de saison  
Hachis parmentier 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  
Cordon bleu  
Printanière de légumes  
Chanteneige  
Compote de poires



MERCREDI

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



Taboulé **BIO** du chef  
Emincé de volaille **BIO** au paprika  
Riz **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

Carottes râpées fraîches  
Boulettes d'agneau au jus  
Semoule **BIO**  
Camembert  
Flan vanille

Salade de pépinettes  
Chipolatas au jus  
Brocolis braisés  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Friand au fromage  
Emincé de volaille au jus  
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  
Sauté de bœuf aux olives  
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  
Poulet au thym et citron  
Carottes **BIO** persillées  
Fromage fondu le carré  
Fruit de saison

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Emincé de volaille 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



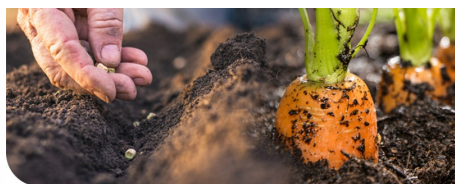
La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



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





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023

Menu scolaire

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boullghour en salade  
Boulettes de bœuf sauce tomate  
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  
Emincé de Poulet **BIO** au thym  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Cantal **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

Local  
Du Chef  
Labels (Egalim)  
Local  
Local  
Local  
Local  
Local

MARDI

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

Crêpe au fromage  
Moussaka  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

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

Local  
Local  
Local  
Local

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Sauté de veau aux olives  
Torti **BIO**  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison

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

Taboulé  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Epinards hachés à la crème  
Chanteneige  
Fruit de saison

Local  
Local  
Local  
Local  
Local

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  
Local  
Local  
Local  
Local

VENDREDI

Salade verte fraîche  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Semoule  
Verchicors **BIO**  
Crème pralinée

Salade de haricots verts  
Steack Haché de Veau Sauce Forestière  
Potatoes et ketchup  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Brownies du chef

Radis et beurre  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets au jus  
Petit suisse **BIO**  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat

Local  
Local  
Local  
Local  
Local  
Local



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