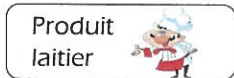


Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Mars au 08 Mars 2024



Semaine



Lundi

Friand fromage

Steak haché sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Fruit

Mardi

Betteraves rouges

Rôti de dinde au jus

Haricots plats

Camembert à la coupe

Muffin nature pépites chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Escalope viennoise

Boulgour

Vache Picon

Fruit

Jedi

Œuf mayonnaise

Pizza fromage

Salade verte

Fromage blanc

Crème chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Beignet aux pommes



Les groupes d'aliments :

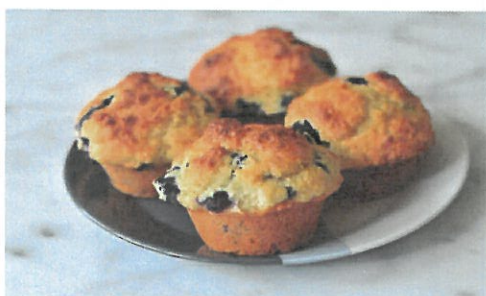
Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Mars au 15 Mars 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Salami

Sauté de volaille au jus

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Galette Bretonne

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Quenelles nature sauce tomate

Riz

Fol épi

Crêpe au chocolat

Mercredi

Terrine de poisson

Cordon bleu

Courgettes béchamel

Samos

Fruit

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Spaghettis bolognaise (PU)

Chanteneige

Fruit

Vendredi

Crêpe champignons

Filet de colin sauce provençale

Purée de pommes de terre

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



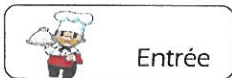
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Mars au 22 Mars 2024



Semaine 13



Entrée



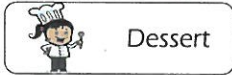
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas

Lentilles au jus

Fromy

Yaourt aux fruits



Mardi

Soupe du chef

Croziflette

(Plat complet)

Suisse sucré

Brioche tranchée

Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



Mercredi

Salade verte + croutons

Rôti de porc au jus

Pommes risolées

Edam

Fruit



Jeudi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou-fleur béchamel

Fromage blanc

Tarte aux pommes



Vendredi

Salade Marco polo

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 25 Mars au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Céleri rémoulade

Raviolis (PU)

Chanteneige

Fruit

Carottes rapées

Œufs florentine

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane

H verts vinaigrette

Rôti de bœuf

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit

thon / maïs

Cordon bleu

Chou fleur

Mimolette

Quatre quarts du chef

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Riz

Samos

Salade de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »