

Menus Scolaires

Semaine 11 du 11 au 15 Mars 2019

Rentrée scolaire


Repas Italien

LUNDI

Entrée

Chou blanc râpé vinaigrette

Plat

 Sauté de dinde
sauce au curcuma

Accompagnement

Semoule bio

Plat sans viande

Filet de **hoki** sauce au
curcuma

Produit laitier

Fondue carré

Dessert

Mousse au chocolat

MARDI

Salade de **pâtes bio**



Steak haché

Brocolis béchamel

Boulettes sarrazin lentilles

Mimolette

Fruit de saison

MERCREDI



Mortadelle
(s/viande : rouleau de surimi
et mauyonnaise)

Pizza au fromage

Salade verte et vinaigrette

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

Langue de chat

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
au miel

Omelette bio

Gratin de salsifis pommes
de terre à la tomate

Petit suisse sucré

Cake à la fleur d'oranger

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette à
l'échalote

Filet de **colin** sauce aurore

Riz bio

Carré de Liguail

Fruit de saison bio

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 12 du 18 au 22 Mars 2019

Repas Américain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés bio rémoulade	Potage au potiron	Crêpe au fromage	Carottes et chou blanc bio râpés sauce cocktail	Taboulé
Plat	Sauté de porc sauce moutarde	Tartiflette	Poisson meunière	Cheeseburger	Escalope de dinde viennoise
Accompagnement	Flageolets	Tartiflette	Epinards hachés à la crème	Potatoes et ketchup	Blettes béchamel
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Tartiflette au fromage		Burger de poisson	Pané fromager
Produit laitier	Chantailou	Yaourt sucré bio	Petit moulé nature	Crème anglaise	Brie
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Gâteau au chocolat aux noix	Fruit de saison bio

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France







Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 13 du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre aux cornichons	Carottes râpées bio vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves bio à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Tarte au fromage
Plat	 Sauté de bœuf sauce brune	 Rôti de dinde sauce mornay	 Saucisse de Toulouse	 Parmentier de canard	Poisson pané et citron
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles mini	Lentilles		Chou fleur bio béchamel
Plat sans viande	Omelette	Filet de hoki sauce crème	Aiguillettes de colin panées au fromage	Parmentier végétarien	
Produit laitier	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Yaourt fermier à l'ananas	Camembert bio	Fromage des Pyrénées
Dessert	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote pomme fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France






Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 14 du 1er au 5 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves la vinaigrette	Potage de légumes	Radis roses et beurre	Carottes râpées bio vinaigrette au miel	Concombres bulgare
Plat	Paupiette de veau sauce tomate	 Haut de cuisse	 Jambon blanc de porc	 Boulettes de bœuf au jus	Filet de colin sauce mimolette
Accompagnement	Semoule bio	Petit pois au bouillon	Purée de pommes de terre	Epinards hachés béchamel	Coquillettes
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce tomate	Pépites de colin aux 3 céréales	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Chantailou	Tomme grise	Edam bio	Fondu carré	Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan vanille	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote de pomme bio individuelle
Fruit de saison					

Légende :



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 15 du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rapés rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	Salade verte et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	Sauté de bœuf marengo	Cordon bleu de dinde	Rôti de porc au jus	Lasagnes de bœuf	Filet de hoki meunière
Accompagnement	Riz bio	Purée de carottes	Brocolis bio béchamel		Haricots beurre
Plat sans viande	Galette quinoa façon marengo	Pané fromager	Omelette	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Fondu carré	Gouda bio	Petit suisse sucré	Yaourt fermier sucré	Camembert bio
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche	Fruit de saison bio	Eclair au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

- Les produits locaux***
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique***
- Poisson MSC Pêche Durable**
- Viande origine France**
- Recette cuisinée

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 16 du 15 au 19 Avril 2019

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves bio à la vinaigrette	Salade de riz	Œuf dur mayonnaise	Concombres fêta vinaigrette
Plat	Filet de poulet sauce paprika	Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	Poisson pané et citron
Accompagnement	Semoule bio	Flageolets	Carottes bio au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce paprika	Calamars à la romaine		Falafel de pois chiches et fèves sauce catalane	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Edam bio
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat	Crème vanille caramel

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 17 du 23 au 26 Avril 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férial				
Plat	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Cordon bleu de dinde	Saucisson sec et beurre (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Salade de pommes de terre	Salade verte et vinaigrette
Accompagnement	Tortis bio et ketchup	Haricots verts	Filet de colin sauce tomate	Rôti de bœuf	Riz façon paëlla
Plat sans viande	Nuggets de blé croustillants				
Produit laitier	Vache qui rit				
Dessert	Compote individuelle	Cake aux pommes	Yaourt sucré bio	Mimolette	Carré de Liqueil

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 18 du 29 Avril au 3 Mai 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Radis roses et beurre
Plat	 Sauté de poulet sauce tajine	 Rôti de porc		Paupiette de veau sauce au curry	Calamars à la romaine
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale	Férial		
Plat sans viande	Filet de hoki sauce tajine	Omelette		Pommes noisettes	Brocolis bio béchamel
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé		Boulettes sarrazin lentilles sauce au curry	Chantailou
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison bio		Fruit de saison	Cake au citron

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.