

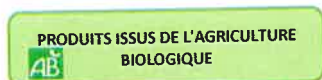
RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 03 mars	mar 04 mars	mer 05 mars	REPAS VEGETARIEN	ven 07 mars
Betteraves vinaigrette HVE	Rottes râpées vinaigrette	Choux-fleurs vinaigrette	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres	Médailon de surimi mayonnaise
Poisson meunière MSC	Escalope de volaille nature	Merguez	Tajine de Boulettes de soja	Sauté de bœuf stroganoff
<i>ou</i>	<i>ou</i>			Rôti de dinde au jus
Croustillant fromager	Saucisse Knack de porc HVE	Pommes rôtis	Légumes du tajine	Patate douce nature
Petits pois	Lentilles	Petit moulé	Bûche mi-chèvre	Fondu président
Fromage portion	Camembert	Crème dessert praliné	Banane RUP	Crème dessert vanille
Cake aux poires	Cocktail de fruits coupelle	Crème dessert praliné	Banane RUP	Crème dessert vanille
lun 10 mars	mar 11 mars	mer 12 mars	jeu 13 mars	REPAS VEGETARIEN
Salade verte, maïs, fromage	Terrine de légumes sauce crème	Brocolis vinaigrette	Pain de poisson mayonnaise	Salade de blé tomate cornichons mimolette
Brandade de poisson (plat complet)	Lasagnes bolognaises / Salade verte	Dos de colin à la crème de curry MSC	Blanquette de dinde vallée d'auge	Aiguillettes de blé panées
<i>ou</i>	<i>ou</i>		<i>ou</i>	
Boulettes d'agneau au curry / Boulgour	Filet de merlu sauce citron / Haricots beurre	Farfalles HVE	Palette de porc	Duo de carottes jaunes et oranges
Yaourt sucré	Emmental	Cantadou	St Nectaire AOP	Petit moulé
Galette St Michel	Yaourt mixé fraise	Compote de pommes	Banane RUP	Flan pâtissier
REPAS VEGETARIEN	mar 18 mars	mer 19 mars	jeu 20 mars	ven 21 mars
Céleri rémoulade	Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette	Betteraves vinaigrette HVE	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette HVE
Croustillant fromager	Sauté de volaille au jus	Pizza au fromage	Escalope de volaille nature	Haché au boeuf
	<i>ou</i>		<i>ou</i>	
Gratin de courgettes	Gratin de poisson au fromage	Salade verte	Omelette nature	Poutine
Vache qui rit	Ratatouille	Gouda	Gratin de butternut	Tomme blanche
Crème dessert caramel	Chantailou	Orange	Rondelé ail et fines herbes	Pancake sauce chocolat
Petits suisses aux fruits			Compote	REPAS VEGETARIEN
lun 24 mars	mar 25 mars	mer 26 mars	jeu 27 mars	ven 04 avr
Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Concombre cube crème de ciboulette
Poisson meunière MSC	Hachis parmentier / Salade verte	Tandoori de volaille NA	Paupiette de veau	Couscous végétarien aux pois chiches
<i>ou</i>	<i>ou</i>		<i>ou</i>	
Curry de porc HVE	Poisson provençale / Rôtis de pommes de terre	Gratin de choux fleurs	Pavé de hoki sauce hollandaise	Semoule HVE
Haricots verts		Chanteneige	Pommes sautées	Saint paulin
Fraidou	Carré ligueil	Eclair au chocolat	Emmental	Compote pomme abricot
Liégeois vanille	Flan nappé caramel	Radis beurre	Fruit	REPAS VEGETARIEN
lun 31 mars	mar 01 avr	mer 02 avr	jeu 27 mars	ven 04 avr
Salade de pomme de terre, maïs, tomate vinaigrette	Salade de riz sojanade	Radis beurre	Céleri rémoulade	Cake au surimi
Beignets au calamar	Coquillettes bolognaises (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage	Aiguillettes de blé panées	Filet de poulet sauce barbecue NA
<i>ou</i>	<i>ou</i>		<i>ou</i>	
Boulettes de veau à la lyonnaise	Jambon grill HVE / Petits pois BIO	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes noisettes
Épinards béchamel HVE		Vache picon	Petit moulé	Emmental
Carré d'ail et fines herbes	Bûche mi-chèvre	Compote	Crème dessert chocolat	Crumble aux fruits
Pomme	Cocktail de fruits coupelle			

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



En rouge: choix contenant du porc



HVE: Haute valeur Environnementale  
 AOP: Appellation Origine Protégée  
 IGP: Indication Géographique Protégée  
 RUP: Région Ultra-Périphérique  
 MSC: Pêche durable  
 NA: Nouvelle Agriculture

