






MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES MARS 2021

LUNDI 01 MARS	MARDI 02 MARS	MERCREDI 03 MARS	JEUDI 04 MARS	VENDREDI 05 MARS
CAROTTES BIO CITRONNEES SAUCISSE A CUIRE FUMEE STEAK DE THON POTEE DE LENTILLES BIO ST MORET FRUIT DE SAISON	SALADE PIEMONTAISE BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT BEIGNET CHOCOLAT	TABOULE BLANQUETTE DE VEAU BOULETTE DE SARRASIN AUX LEGUMES RIZ / HARICOTS VERT GOUDA FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK FROMAGER PUREE / EPINARDS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES GALETTE DE QUINOA PATES BABYBEL LIEGEOIS AU CHOCOLAT
LUNDI 08 MARS	MARDI 09 MARS	MERCREDI 10 MARS	JEUDI 11 MARS	VENDREDI 12 MARS
SALADE CONCOMBRE, RADIS, MAIS POISSON MEUNIÈRE CHOU-FLEUR BRAISÉ / POMMES DE TERRE FROMAGE DEMI SEL FRUIT DE SAISON	CELERI BIO REMOULADE SAUTE DE VEAU PRINTANIER FALAFEL BOULGOUR ST MORET FLAN AU CAMEL	SALADE VERTE AUX AGRUMES POLENTA A LA BOLOGNAISE BIO POLENTA AU THON FROMAGE GROSJEAN YAOURT AROME BIO	CREME DE POIREAUX TARTIFLETTE SANS LARDONS SALADE DE LAITUE FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ CREOLE EMINCE DE DINDE AU CURRY GALETTE DE BLE FROMAGE EPINARDS PUREE CRECY BLEU D'AUVERGNE FRUIT DE SAISON
LUNDI 15 MARS	MARDI 16 MARS	MERCREDI 17 MARS	JEUDI 18 MARS	VENDREDI 19 MARS
RADIS BEURRE FILET DE COLIN A LA TOMATE EPINARDS A LA CREME / POMMES DE TERRE ST MORET COMPOTE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS OMELETTE PUREE DE CAROTTES ET PATATES DOUCES CAMEMBERT DANETTE CHOCOLAT	ENDIVES PAELLA AU POULET PAELLA AU POISSON FOURME D'AMBERT TARTE AUX MYRTILLES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE GOULASH DE BŒUF TARTE AUX POIREAUX PATES CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES CORDON BLEU DE DINDE PAUPIETTE DE POISSON FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS MUNSTER A LA COUPE YAOURT BIO PAIN AU MAIS
LUNDI 22 MARS	MARDI 23 MARS	MERCREDI 24 MARS	JEUDI 25 MARS	VENDREDI 26 MARS
SALADE NANTAISE FILET DE COLIN A LA CREME CITRONNEE PUREE CRECY FROMAGE BLANC SUR COULIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU FALAFEL RIZ CHAVROUX FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE COUSCOUS BOULETTES VEGETALES BABYBEL FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTE DE VOLAILLE PRINTANIER STEAK FROMAGER PETITS POIS CAROTTES SAMOS GATEAU D'ANNIVERSAIRE	MELON sous réserve ou CRUDITES PATES A LA BOLOGNAISE PATES AU THON PETIT LOUIS POM'POTES
LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	MERCREDI 31 MARS	JEUDI 01 AVRIL	VENDREDI 02 AVRIL
CONCOMBRE A LA CREME RAVIOLIS AUX FROMAGES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE / ŒUF MACEDOINE FILET DE COLIN A LA TOMATE RATATOUILLE CAMEMBERT YAOURT AROME	SALADE DE CAROTTES BIO ÉMINCÉ DE BŒUF BOURGUIGNON CRÊPE AU FROMAGE POTIRON / POMMES DE TERRE CANTAL FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE TAJINE DE POULET TAJINE AU POISSON SEMOULE ET FRUITS SECS BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN AU MAÏS	FERIE

	LOCAL
	PECHE DURABLE
	Français
	BIO
	VEGETARIEN