



Menus du Restaurant Scolaire

Mars 2023

Semaine du 01 au 03

L U N	
M A R	
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de betterave Bio local et fines herbes  *Lasagne (VBF) *Salade verte local St Paulin  *Assiette de fruits de saison
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Avocat, macédoine, échalote *Dos de Colin (MSC) sauce Choron *Riz Camembert à la coupe Tarte normande
V E N	<ul style="list-style-type: none"> Pamplemousse et sucre Boulettes végétales (soja et blé) tomate et basilic *Spaghettis Buche mélange Compote de pomme Bio 

Semaine du 13 au 17

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Carottes local (HVE) râpées vinaigrette yaourt  *Mijoté de volaille (VVF) au curry *Petits pois et carottes Petit suisse nature Eclair au chocolat 
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de pomme de terre local, oignons, cornichons  *Ragoût de bœuf (VBF) en carbonade *Haricots beurre persillés Six de Savoie 
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Assiette de fruits de saison  *Concombre à la crème *Pizza fromages *Salade verte Fromage blanc nature Compote pomme banane
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Potage de légumes de saison  *Jambonneau de porc (VPF) *Pilaf de lentilles vertes (HVE) Yaourt aromatisé  * Assiette de fruits de saison 
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> * Mâche local et Betterave Bio vinaigrette  * Filet de lieu (MSC) sauce échalote *Céréales gourmands Leerdamer Ile flottante 














Semaine du 27 au 31




L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Velouté de légumes locaux de saison  *Saucisses (VPF) aux herbes *Coudes rayés Philadelphia Salade de fruits
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de riz, tomate, olive et échalote Nuggets de blé croustillants, sauce tomate *Epinard à la crème Yaourt aux fruits mixés  *Assiette de fruits de saison 
M E R	<ul style="list-style-type: none"> Terrine de campagne et son cornichon Pilons de poulet et *Haricot verts  Conté (AOP) *Gâteau aux pommes

Semaine du 06 au 10

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade local, volaille (VVF), dés de fromage *Chipolatas aux herbes (VPF) Frites Fromage blanc nature *Salade de fruits
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Pépinette, avocat et échalote Steak haché de veau (UE) Purée de haricots verts Emmental *Pêche façon melba
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> *Mâche et betterave Bio local en salade  *Blanquette de dinde (VVF) *Semoule  Cantal (AOP) 
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Pommes local au four et amandes grillées *Taboulé hivernal (semoule, p. pois, radis noir râpé) *Croq 'fromage (blé) *Carotte bio persillées  St Paulin *Assiette de fruits de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Velouté de légumes local de saison  *Nuggets de poisson (MSC) sauce échalote *Julienne de légumes Edam Gâteau Basque

Semaine du 20 au 24

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Potage de légumes local de saison  *Epaule de Porc (VPF) sauce moutarde Pomme de terre sauté Emmental *Panna Cotta aux fruits rouges
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de blé, concombre et radis noir  Ravioles au fromage *Salade verte local Crème dessert vanille  *Assiette de fruits de saison 
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> Céleri local rémoulade  *Sauté de volaille (VVF) tomate, olive  *Poêlée de légumes Edam *Gâteau au chocolat
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> Mousse de canard et son cornichon *Pavé de saumon (MSC) sauce aneth *Brocolis vapeur Yaourt nature Compote pomme fraise
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Avocats, pépinette et échalote *Emincé de bœuf (VBF) *Riz pilaf Petit flan vanille caramel  *Assiette de fruits de saison 

J E U	 <ul style="list-style-type: none"> *Chou blanc et radis noir local, germes de soja en salade  Steak haché (VBF) Frites Fromage blanc nature *Assiette de fruits de saison
V E N	 <ul style="list-style-type: none"> *Salade de blé, tomate, concombre et échalote *Dos de Hoki (MSC) sauce Nantua *Julienne de légumes Petits suisses aromatisés *Mousse au chocolat