

Menu (semaine du 17 au 21 FEVRIER 2025)

<p>Lundi 17 FEVRIER</p>	<p>Mardi 18 FEVRIER</p>	<p>Jeudi 20 FEVRIER</p>	<p>vendredi 21 FEVRIER</p>
<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PÂTES A LA JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FRUIT</p>	<p>RIZ FACON NICOISE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET A LA PORTUGAISE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>MACEDOINE/SURIMI</p> <p>ROTI DE PORC A L ESTRAGON</p> <p>PUREE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT/COCO</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 10 AU 14 MARS 2025)

<p>lundi 10 MARS</p>	<p>Mardi 11 MARS</p>	<p>Jeudi 13 MARS</p>	<p>Vendredi 14 MARS</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE ALASKA</p> <p>JAMBON CHAUD SAUCE BASQUAISE</p> <p>PATES AU FROMAGE</p> <p>ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 17 AU 21 MARS 2025)*

lundi 17 MARS	Mardi 18 MARS	Jeudi 20 MARS	vendredi 21 MARS
<p>CHORIZO DOUX</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>YAOURT/MADELEINE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TABOULE</p> <p>OMELETTE POMME DE TERRE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>BROCHETTES MIXTES</p> <p>POMME ROSTI</p> <p>FLAN CAMEL (lait bio)</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS/MAIS/TOMATES</p> <p>FILET DE POISSON AUX PETITS LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 24 MARS AU 28 MARS 2025)

Lundi 24 MARS	Mardi 25 MARS	Jeudi 27 MARS	vendredi 28 MARS
<p>PATE DE FOIE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF SCE KETCHUP</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS/PDT</p> <p>FLANBY</p>	<p>SALADE DE PATES AU SURIMI ET TOMATE CERISE</p> <p>SAUCISSE SCE MOUTARDE</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TOMATE/CONCOMBRE/FETA</p> <p>QUICHE LEGUMES/FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MARBRE CHOCOLAT/CREME ANGLAISE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>FILET DE POISSON A L OSEILLE</p> <p>HARICOTS PALETTE/PDT</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 31 MARS AU 4 AVRIL 2025)

<h2>Lundi</h2> <p>31 MARS</p>	<h2>Mardi</h2> <p>1^{ER} AVRIL</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>03 AVRIL</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>04 AVRIL</p>
<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MORTADELLE</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>GRATIN PDT/CHOU FLEUR</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>SALADE D ENDIVES/PALMIERS/EMMENTAL</p> <p>GNOCCHI SCE TOMATE GRATINE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>FILET DE POISSON SCE CIBOULETTE</p> <p>POMME VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



Outils FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE