

MENU (semaine du 6 au 10 MARS 2023)

<p>Lundi 6 MARS</p>	<p>Mardi 7 MARS</p>	<p>Jeudi 9 MARS</p>	<p>vendredi 10 MARS</p>
<p>PATE DE FOIE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FLANBY</p>	<p>SALADE DE PATES AU SURIMI ET TOMATES CERISE</p> <p>SAUCISSE SCE MOUTARDE</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE GRECQUE</p> <p>COUSCOUS POULET MERGUEZ</p> <p>SEMOULE</p> <p>MARBRE AU CHOCOLAT/CREME ANGLAISE</p>	<p>TERRINE DE LEGUME SCE COCKTAIL</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 FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 13 AU 17 MARS 2023)

<p><i>lundi</i> 13 MARS</p>	<p><i>Mardi</i> 14 MARS</p>	<p><i>Jeudi</i> 16 MARS</p>	<p><i>Vendredi</i> 17 MARS</p>
<p>CHORIZO DOUX</p> <p>LASAGNE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT/MADELEINE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TABOULE</p> <p>OMELETTE PDT</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOU BLANC AUX RAISINS</p> <p>BROCHETTE MIXTE</p> <p>POMME ROSTI</p> <p>FLAN PISTACHE (LAIT BIO)</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS / MAIS /THON</p> <p>TARTIFLETTE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</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



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 MARS au 24 MARS 2023)

<p><i>lundi</i> 20 MARS</p>	<p><i>Mardi</i> 21 MARS</p>	<p><i>Jeudi</i> 23 MARS</p>	<p><i>vendredi</i> 24 MARS</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PATES A LA JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FRUIT</p>	<p>RIZ NICOISE</p> <p>AXOA DE VEAU</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>TOMATES / MOZZA</p> <p>POISSON PANE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE 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 ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 27 MARS au 31 MARS 2023)

Lundi 27 MARS	Mardi 28 MARS	Jeudi 30 MARS	vendredi 31 MARS
<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>BOULETTES DE BŒUF MEXICAINE</p> <p>CAROTTES / SALSIFIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MORTADELLE</p> <p>SAUTE DE BŒUF PROVENCALE</p> <p>GRATIN PDT / CHOU FLEUR</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>SALADE D ENDIVES / PALMIERS / EMMENTAL</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>POISSON SCE CIBOULETTE</p> <p>POMME VAPEUR</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



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine 3 AVRIL au 7 AVRIL 2023)

<p>Lundi 3 AVRIL</p>	<p>Mardi 4 AVRIL</p>	<p>Jeudi 6 AVRIL</p>	<p>Vendredi 7 AVRIL</p>
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>MIXTES DE HARICOTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ŒUF DU MAYONNAISE</p> <p>PIZZA</p> <p>SALADE VERTE</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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE