












MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
SALADE VERTE	SALADE PIÉMONTAISE	CÉLERI RÉMOULADE	REPAS VÉGÉTARIEN  SALADE DE PÂTES BIO 	SALADE DE RADIS
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE SAUCE MOUTARDE 	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL SAUCE CURRY	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO 	ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULGOUR BIO 
MIMOLETTE	VACHE PICON	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ	TARTARE
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

SV : Paupiette du pêcheur sauce thaï + riz

SV + SP : Salade piémontaise sans viande

SV : Omelette

SV : Filet de colin msc & citron



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE BLÉ BIO 	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE BOULGOUR
CROQUE FROMAGER	FILET DE VOLAILLE LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	KNAKI DE VOLAILLE	BOEUF LOCAL BOURGIGNON 	TARTE AU THON & TOMATE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	PÂTES	NAVETS PERSILLÉS
FRAIDOU	SAINT MÔRET	CARRÉ DE L'EST	SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL BIO 
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE

SV : Nems aux légumes

SV : Vatapa de poisson msc 









SV : Omelette au fromage

SP : Pâté coupelle

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS AUVERGNAT		
lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE AUVERGNATE (BETTERAVES, BLEU, NOIX)		POTAGE ESAU
ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE MOUTARDE 	TARTE AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE 	
RIZ BIO 	CAROTTES VICHY BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	ALIGOT		GRATIN D'ENDIVES
TARTARE	FRIPON	EDAM BIO 	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	BRIE	
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TARTE AUX POMMES		COMPOTE BIO 

SV : Quenelles de brochet sauce
nantua

SV : Curry de poisson msc



SV : Nuggets de blé

SP : Saucisse de volaille










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE VERTE FROMAGÈRE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON	SALADE DE RIZ BIO 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI 		LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	CASSOLETTE DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE AUX OIGNONS 	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
BOULGOUR			POÊLÉE DE BROCOLIS & CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO 	GRATIN DE CHOU FLEUR
GOUDA BIO 		MIMOLETTE	COULOMMIERS	CANTAFRAIS	BÛCHE DE CHÈVRE
YAOURT NATURE SUCRÉ		FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN CHOCOLAT	ÎLE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON

SV : Filet de colin MSC & citron 









SV : Salade arlequin
: Pâté coupelle SP


SV: Tarte au fromage (PLAT COMPLET)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE DE COEURS DE PALMIER		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE BOULGOUR BIO 	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE RADIS
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 		CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU AU CUMIN	OMELETTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC 
LENTILLES BIO 		ÉPINARDS À LA CRÈME	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ À LA TOMATE BIO 	BLÉ
SAINT MORËT		EMMENTAL BIO 	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON		TARTE AU FLAN	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : Filet de colin msc sauce curry 

SV : Lasagnes de saumon








SP : Paupiette de volaille sauce curry

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

LUNDI DE PÂQUES		REPAS VÉGÉTARIEN 		
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE	POMELOS + SUCRE	SAMOSAS AUX LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE
	RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	FILET DE VOLAILLE LOCALE AUX AGRUMES 	TARTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
	TARTARE	BOULGOUR BIO 	COURGETTES À LA BÉCHAMEL	CAROTTES VICHY BIO 
	COMPOTE BIO 	FRAIDOU	CHANTENEIGE BIO 	EDAM
		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CAMEL

SV : Filet de colin msc sauce curcuma



SV : Omelette



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

