



« **LÉGENDE DE MENU** »

**CRUDITÉ** et **CUIDITÉ**  
Apport en vitamines et fibres

**PLAT PRINCIPAL** apport en protéines

**FÉCULENT** apport en énergie

**LAITAGE** apport en calcium



**MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**MARS 2023**

**ALTERNATIF**

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
<b>SUPRÊME de PAMPLEMOUSSE</b>	<b>SALADE MEXICAINE (haricots rouge-maïs-thon)</b>	<b>PIZZA au FROMAGE</b>	<b>POTAGE DUBARRY (chou-fleur)</b>	<b>TABOULÉ</b>
<b>COUSCOUS Aux BOULETTES</b>	<b>COQUILLETES AUX LÉGUMES (ratatouille)</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU Sauce forestière</b>	<b>FILET DE COLIN Sauce CITRON</b>	<b>RÔTI DE PORC (S/P Rôti de dinde)</b>
<b>SEMOULE</b>		<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>RIZ</b>	<b>GRATIN D ENDIVES</b>
<b>CROQ LAIT</b>	<b>RONDELE</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSES AUX FRUITS</b>
<b>COMPOTE POMME BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

**LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT**



« **LÉGENDE DE MENU** »

**CRUDITÉ** et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

**PLAT PRINCIPAL** apport en protéines

**FÉCULENT** apport en énergie

**LAITAGE** apport en calcium



**MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**MARS 2023**

**ALTERNATIF**

LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
<p><b>POIS CHICHE</b> Au <b>CUMIN</b></p> <p><b>SAUCISSE de VOLAILLE</b> <b>GRILLÉES</b></p> <p><b>HARICOTS BEURRE</b> <b>PERSILLÉS</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC</b></p> <p><b>POMME</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> Au citron</p> <p><b>BLANQUETTE DE VEAU</b></p> <p><b>GNOCCHI</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>COCKTAIL de FRUITS</b></p>	<p><b>SALADE COMPOSÉE</b> (<b>maïs, pommes de terre,</b> <b>Tomates</b>)</p> <p><b>NUGGETS de POISSON</b></p> <p><b>ÉPINARDS à la CRÈME</b></p> <p><b>FROMAGE FONDU</b></p> <p><b>FRUIT</b> De <b>SAISON</b></p>	<p><b>MELON</b> <b>D'HIVER</b></p> <p><b>CHILI VÉGAN</b> <b>RIZ</b></p> <p><b>BREBIS CRÈME</b></p> <p><b>COMPOTE</b> <b>POMME FRAISE</b></p>	<p><b>ŒUFS MIMOSA</b> Sur lit de <b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>GRATIN de CHOU-FLEUR</b> aux <b>PÉPITES DE POULET</b></p> <p><b>St BRICET</b></p> <p><b>OREILLETES</b></p>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

**LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT**



« **LÉGENDE DE MENU** »

**CRUDITÉ** et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

**PLAT PRINCIPAL** apport en protéines

**FÉCULENT** apport en énergie

**LAITAGE** apport en calcium



**MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**MARS 2023**

**ALTERNATIF**

LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
<b>RADIS BEURRE</b> Sur lit de <b>salade verte</b>	<b>TOMATE EN SALADE</b>	<b>QUICHE</b> au <b>FROMAGE</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>EBLY</b> Aux <b>PETITS LEGUMES</b>
<b>SAUTÉ D'AGNEAU</b> Aux <b>olives vertes</b>	<b>ROSBEEF</b>	<b>SAUTE DE VOLAILLE</b>	<b>CAPPELLETTI</b> <b>EPINARD RICOTTA</b> À la <b>sauce tomate</b>	<b>FILET DE HOKI PANÉ</b>
<b>HARICOTS VERTS</b> <b>PERSILLES</b>	<b>FRITES</b>	<b>PETIT POIS</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>BROCOLI BECHAMEL</b>
<b>CAMEMBERT</b> <b>BIO</b>	<b>RONDELE</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>EMMENTAL</b>
<b>MOELLEUX</b> au <b>CHOCOLAT</b> Maison	<b>COMPOTE</b> <b>POMME/BANANE</b>	<b>FRUIT</b> De <b>SAISON</b>	<b>ANANAS FRAIS</b>	<b>FRUIT</b> De <b>SAISON</b>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT OEUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACES CELERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SESAMES

**LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT**



« **LÉGENDE DE MENU** »

**CRUDITÉ** et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

**PLAT PRINCIPAL** apport en protéines

**FÉCULENT** apport en énergie

**LAITAGE** apport en calcium



**MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**MARS 2023**

	ALTERNATIF		ALTERNATIF	
LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
<p><b>LENTILLES</b> en vinaigrette</p> <p><b>SAUTÉ de POULET</b></p> <p><b>ET SES LÉGUMES</b></p> <p><b>EMMENTAL</b></p> <p><b>FRUIT</b> De SAISON</p>	<p><b>SALADE DU PRINTEMPS</b> (Endives-Olives--Tomates)</p> <p><b>CURRY DE PATATE DOUCE</b> <b>ET POIS CHICHE</b></p> <p><b>CROC LAIT</b></p> <p><b>POIRE</b> au SIROP</p>	<p><b>VELOUTE DE POIREAUX</b> <b>POMMES DE TERRE</b></p> <p><b>OMELETTE AUX</b> <b>FINES HERBES</b></p> <p><b>POÊLÉE</b> de LÉGUMES</p> <p><b>TOME NOIRE</b></p> <p><b>FLAN PÂTISSIER</b> <b>CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE DE TOMATE</b> vinaigrette</p> <p><b>SAUTE DE PORC</b> Au chorizo (S/P : Sauté de dinde)</p> <p><b>GRATIN DAUPHINOIS</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>COCKTAIL</b> de FRUITS</p>	<p><b>FRIAND</b> du <b>PÊCHEUR</b> (au poisson)</p> <p><b>COURGETTES A L'AIL</b> <b>FAÇON BOLOGNAISE</b> (bœuf haché)</p> <p><b>BRIE</b></p> <p><b>FRUIT</b> De SAISON</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

**LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT**



« **LÉGENDE DE MENU** »

**CRUDITÉ** et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

**PLAT PRINCIPAL** apport en protéines

**FÉCULENT** apport en énergie

**LAITAGE** apport en calcium



**MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**MARS 2023**

	ALTERNATIF		ALTERNATIF	
LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
MELON D HIVER	CAROTTES RÂPÉES au CITRON	SALADE VERTE	VELOUTÉ de LÉGUMES	MACÉDOINE
ÉMINCE de BŒUF Sauce PAPRIKA	ŒUFS FLORENTINE (épinards)	BRANDADE PORTUGAISE  (purée pomme de terre + hoki)	SPAGHETTIS BOLOGNAISE VÉGAN (élémentaires)	NUGGETS DE VOLAILLE
POLENTA			COQUILLETES BOLOGNAISE VÉGAN (maternelles)	PURÉE de PANAIS
FROMAGE AIL et FINES HERBES	CANTADOU	ÉDAM	MOUSSE au CHOCOLAT	CRÈME VANILLE
COMPOTE de POMME	GÂTEAU POMME CARAMEL Maison	OREILLONS de PÊCHE	FRUIT De SAISON	BANANE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

**LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT**