

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021

**MANGER MIEUX  
JETER MOINS**



8 mars

MARDI

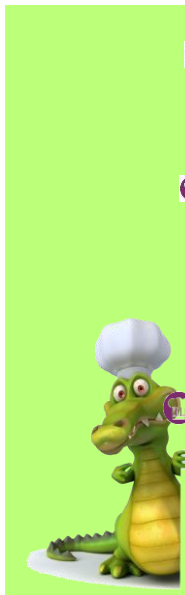
9 mars

JEUDI

11 mars

VENDREDI

12 mars



Salade Jaune  
(tortil, œuf, maïs)

\*\*\*

Emincé de volaille  
méridional  
(mélange de petits  
légumes)

&

Courgettes/  
carottes

\*\*\*

Yaourt sucré BIO  
de la laiterie Brin  
d'herbe

Potage à la tomate

\*\*\*

Timbale de la mer  
tomate basilic

&

Riz

\*\*\*

Coulommiers

\*\*\*

Fruit

Friand au fromage

\*\*\*

Coquillettes aux  
champignons  
(plat complet  
végétarien)

\*\*\*



Pont L'Evêque AOP

\*\*\*

Fruit

Carottes râpées  
vinaigrette

\*\*\*



Jambon blanc

&

Purée

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Moelleux maison  
rhubarbe et fruits  
rouges



Légume frais



Nouveauté



Produit issu de l'agriculture biologique



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire


SEMAINE DU 15 AU 21 MARS 2021

LUNDI

15 mars

Saucisson à l'ail

\*\*\*

 Gratin de chou-fleur au jambon\* (plat complet)



Fromage bûchette

\*\*\*

Flan nappé caramel

MARDI

16 mars

 Salade andalouse (haricot vert, maïs, tomate, poivron persil)

\*\*\*

  Tarte au fromage

&

Carottes rondelles

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Tranche de quatre-quart

JEUDI

18 mars

 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)

\*\*\*

 Rôti de porc à la diable

&

Riz/ courgettes

\*\*\*

Fondu Président

\*\*\*

Fruit

FETONS LA SAINT PATRICK EN IRLANDE

19 mars

Soupe verte

\*\*\*

  Bœuf émincé braisé

&

 Purée de petits pois

\*\*\*

Petit suisse sucré

\*\*\*

Petit cake aux fruits



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire


SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

LUNDI

22 mars

Macédoine  
mayonnaise

\*\*\*

 Brandade de  
poisson  
(plat complet)

\*\*\*

Saint Paulin

\*\*\*

Yaourt aromatisé




MARDI

23 mars

Crêpe au fromage

\*\*\*

 Emincé de bœuf  
aux carottes

&



Semoule au curry

\*\*\*


Petit moulé nature

\*\*\*

Gélatifé chocolat

JEUDI

25 mars

 Salade de pommes  
de terre, maïs,  
concombre, persil

\*\*\*

Ravioli

&

\*\*\*

Petit suisse  
aromatisé

\*\*\*

 Mousse au  
chocolat

VENDREDI

26 mars

Pâté de foie\*  
(à couper par vos  
soins)

\*\*\*

Quiche lorraine

&

Farfalle

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

 Gâteau au  
chocolat maison



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021

LUNDI

29 mars

  Carottes râpées

\*\*\*

 Croissant jambon/fromage

&

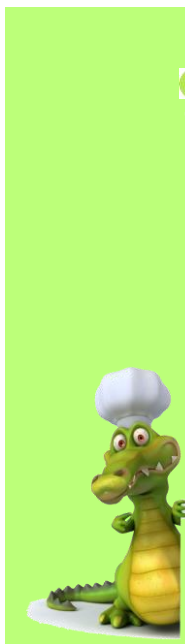
Purée

\*\*\*

Fondu Président

\*\*\*

Coupelle pomme



MARDI

30 mars

  Tomate vinaigrette

\*\*\*

 Coquillettes au jambon\* (plat complet)

\*\*\*

Petit suisse sucré

\*\*\*

Fruit

JEUDI

1 avril

Mini churros aux oignons

\*\*\*

 Rôti de bœuf

&

Pommes sautées


Camembert

\*\*\*

Fruit

VENDREDI

2 avril

 Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)


\*\*\*

 Boulettes végétales

&

Haricots vert

\*\*\*

 Neufchâtel AOP au lait cru // Petit suisse aromatisé

\*\*\*

Beignet au chocolat



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place