



# RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 09 mars au vendredi 03 avril



*Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement*

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
MENU VERT	Brasserie					MENU VERT			Printemps
Velouté de petits pois 7,14	Pâté de campagne 7, 8	Macédoine mayonnaise 1, 3, 12	Quiche lorraine maison 3, 7, 8	Duo carottes/maïs 1	Œuf mayonnaise 1, 3, 12	Potage cultivateur 7, 8, 14	Salade d'endives à la vinaigrette	Taboulé 1, 8	Radis / beurre 7
Quenelles nature sauce forestière 3, 7, 8	Bourguignon de boeuf 7, 8, 12, 14	Spicy de poulet 3, 7, 8	Dos de colin aux p'tits légumes 4, 7, 8, 12, 14	Cordon bolognaise 7, 8, 14	Fricadelle 3, 8	Curry thaï végété 7, 8, 14	Blanquette de veau à l'ancienne	Poêlée de truite 4, 7, 8, 12, 14	Poulet rôti 14
Boulgour aux petits légumes 7, 8, 14	Purée maison 7	Jeunes carottes	Choux fleurs persillés 7	Poêlée arc en ciel	Haricots verts persillés 7	Riz créole 7	Pommes de terre vapeur persillées	Epinards à la crème 7, 8	Petits pois à la française 7, 14
Yaourt fermier 7	Fromage 7	Fromage 7	Petit suisse sucré 7	Yaourt aromatisé 7		Fromage 7	Fromage	Fromage 7	Fromage 7
Fruit	Mousse au chocolat maison 3, 7	Fruit	Fruit	Ananas au sirop	Fromage blanc coulis de fruits jaunes 7	Fruit	Brut de pommes	Fruit	Panna cotta fruits rouge 7
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
	MENU VERT		Amerique				MENU VERT		
Potage à la tomate 7, 8, 14	Salade verte 1	Salade de pommes de terre au thon 1, 4	Salade coleslaw 1, 3, 12	Salade céleri, pommes et comté 1, 14	Trio de salade 1	Potage Dubarry 7, 8, 14	Salade de mâches 1	Concombres à la crème 1, 7	Chou blanc en vinaigrette 1
Escalope de dinde au curry 7, 8, 14	Gratin de pâtes, champignons et vache qui rit 7, 8	Rôti de boeuf	Burger fish 4, 7, 8, 13	Merguez	Steak haché sauce moutarde 1, 7, 8, 14	Sauté de veau aux olives 7, 8, 14	Tortilla pommes de terres et oignons 3, 7	Poisson du marché 4, 7, 8, 12, 14	Boulettes de boeuf à la sauce tomate 7, 8, 12, 14
Pommes de terre vapeur persillées 7		Ratatouille 8	Pommes de terre Rostī aux oignons	Printanière de légumes 7, 14	Pâtes semi-complète 7, 8	Poêlée de légumes 7, 14		Mousseline de brocolis 7	Flageolets 8
Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Yaourt fermier 7	Petit suisse aux fruits 7	Yaourt 7	Fromage 7
Fruit	Entremet au praliné 7, 13	Fruit	Sundae caramel 7, 13	Paris brest	Liégeois à la vanille 7	Fruit	Gâteau au fromage blanc 3, 7, 8	Cookies 3, 7, 8	Tarte poires / amandes 3, 7, 8, 13

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLERI 14

■ En VERT : Fait maison    
 ■ En ROUGE : Produit local    
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire

Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc....)  
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise  
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture  
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés

**Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim**

