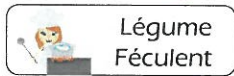


# Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Mars au 08 Mars 2024



Semaine



**Lundi**

*Friand fromage*

*Steak haché sauce tomate*

*Petits pois au jus*

*Tomme noire*

*Fruit*

**Mardi**

*Betteraves rouges*

*Rôti de dinde au jus*

*Haricots plats*

*Camembert à la coupe*

*Muffin nature pépites chocolat*

**Mercredi**

*Salade coleslaw*

*Escalope viennoise*

*Boulgour*

*Vache Picon*

*Fruit*

**Jedi**

*Œuf mayonnaise*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Fromage blanc*

*Crème chocolat*

**Vendredi**

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Petit moulé*

*Beignet aux pommes*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

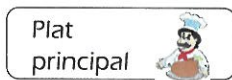
Menus du Lundi 11 Mars au 15 Mars 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



**Lundi**

*Salami*

*Sauté de volaille au jus*

*Poêlée de légumes*

*Yaourt aromatisé*

*Galette Bretonne*

**Mardi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Quenelles nature sauce tomate*

*Riz*

*Fol épi*

*Crêpe au chocolat*

**Mercredi**

*Terrine de poisson*

*Cordon bleu*

*Courgettes béchamel*

*Samos*

*Fruit*

**Jeudi**

*Chou blanc vinaigrette*

*Spaghettis bolognaise (PU)*

\*\*\*\*

*Chanteneige*

*Fruit*

**Vendredi**

*Crêpe champignons*

*Filet de colin sauce provençale*

*Purée de pommes de terre*

*Pavé 1/2 sel*

*Compote de fruits*



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Mars au 22 Mars 2024



Semaine 13



Entrée



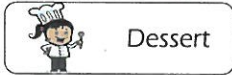
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



**Lundi**

*Macédoine mayonnaise*

*Chipolatas*

*Lentilles au jus*

*Fromy*

*Yaourt aux fruits*

**Mardi**

*Soupe du chef*

*Croziflette*

*(Plat complet)*

*Suisse sucré*

*Brioche tranchée*

Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence CC BY-NC-ND

**Mercredi**

*Salade verte + croutons*

*Rôti de porc au jus*

*Pommes risolées*

*Edam*

*Fruit*

**Jedi**

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Chou-fleur béchamel*

*Fromage blanc*

*Tarte aux pommes*



**Vendredi**

*Salade Marco polo*

*Beignets de calamars*

*Torsades*

*Gouda*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus/cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 25 Mars au 29 Mars 2024



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Céleri rémoulade

Raviolis (PU)

Chanteneige

Fruit

Carottes rapées

Œufs florentine

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane

H verts vinaigrette

Rôti de bœuf

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit

thon / maïs

Cordon bleu

Chou fleur

Mimolette

Quatre quarts du chef

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Riz

Samos

Salade de fruits



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »