












Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 15 mars au 20 mars 2021

	Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
					F
Entrée	 Carottes râpées	Concombre à l'aneth			Salade verte comté
Plat principal	Filet de colin		Sauté de bœuf	 Escalope de poulet	Filet de cabillaud
Garniture	Purée de pomme de terre	 Gratin de penne napolitaine	Printanière de légumes	 Riz arlequin	Poêlée de brocolis
Laitage	 Fromage blanc nature	 Yaourt nature	 Fromage au choix	Fromage au choix	
Dessert		Fruits au sirop	Fruit au choix	Salade de fruits frais	Pavé cacao
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Lait céréales 	 Yaourt / Brioche	 Compote/ Gaufre	Fruit / Fromage blanc nature 


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 22 mars 2021 au 27 mars 2021

	Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
					F
Entrée		Salade carnaval	Salade d'endives et raisins		Potage de légumes
Plat principal	Veau marengo	 Cuisse de poulet aux herbes	Tajine de poisson	 Longe de porc	
Garniture	 Farfales aux épinards	Frites	 Semoule et légumes au jus	Légumes potée	Lasagne de légumes
Laitage	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits	Faisselle confiture	 Fromage au choix	Petit suisse
Dessert	Salade d'oranges			Beignet au choix	Fruit au choix
Goûter	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage 	Fruit / Barre bretonne	Fruit / Pain beurre	 Compote / Pain d'épices


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 29 mars 2021 au 03 avril 2021

	Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Mercredi 31 mars	Jeudi 01 avril	Vendredi 02 avril F
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte gouda 		Salade de pois chiche	
Plat principal	Hachis Parmentier	Echine de porc	Rôti de dinde		Filet de cabillaud
Garniture		Purée de patates douces	 Blé aux petits légumes	Tartiflette	 Riz ratatouille
Laitage	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	 Fromage au choix	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix
Dessert	Salade de fruits		Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Fruit au choix
Goûter	Fruit / Pain beurre	 Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Brioche	 Compote / Pain miel	 Fromage blanc / Pain chocolat


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 05 avril 2021 au 10 avril 2021

	Lundi 05 avril	Mardi 06 avril	Mercredi 07 avril	Jeudi 08 avril	Vendredi 09 avril
					F
Entrée		Concombre à la crème	Salade de haricots verts		Potage lentilles
Plat principal		Paupiette de saumon	Chili végétal	Boulette agneau merguez	Blanquette de volaille
Garniture	Férié	 Gratin de choux fleurs	 Riz	 Couscous / légumes	Duo de carottes
Laitage			 Yaourt nature	Fromage au choix	Yaourt brassé aux fruits
Dessert		Tarte aux poires	Fruit au choix	Salade de fruits frais	
Goûter		Fruit / Pain fromage	 Compote / Pain chocolat	Liégeois chocolat / Brioche	Fruit / Lait céréales 

J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------



F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 12 avril au 17 avril 2021

	Lundi 12 avril	Mardi 13 avril	Mercredi 14 avril	Jeudi 15 avril	Vendredi 16 avril
					F
Entrée	Endives emmental 		Céleri rémoulade	 Carottes râpées	
Plat principal	Omelette	 Bœuf carottes	Sauté de porc	Filet de hoki	Ailes de poulet
Garniture	Pomme vapeur	 Haricots verts flageolets	 Pennes	Gratin de poireaux / Pomme de terre	Blé et petits légumes
Laitage	Faisselle confiture	Fromage au choix	 Fromage blanc nature		Fromage au choix
Dessert		Fruit au choix		Tarte aux pommes	Fruit au choix
Goûter	 Fruit / Pain chocolat	Petit suisse / Barre marbrée	Fruit / Pain fromage	Fruit / Yaourt nature 	Yaourt à boire / Biscuits


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs