










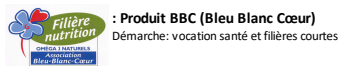


# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 19 au 24 février 2024










	Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
<b>Entrée</b>	 Carottes râpées		Velouté de légumes		Potage de légumes
<b>Plat principal</b>	Filet de colin	 Bœuf bourguignon	Végétarien	 Escalope de poulet	Filet de cabillaud
<b>Garniture</b>	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes	 Gratin de penne napolitaine	 Riz arlequin	Poêlée de brocolis
<b>Laitage</b>	 Fromage blanc nature	 Fromage au choix	 Yaourt nature	Fromage au choix	
<b>Dessert</b>		Fruit au choix	Fruit au choix	Salade de fruits frais	Pavé cacao
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Brioche	Fruit / Lait céréales 	 Compote / Gaufre	Fruit / Fromage blanc nature / Pain 



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 26 février au 02 mars 2024

	Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
<b>Entrée</b>		Salade carnaval	Salade d'endives et raisins		Potage de légumes
<b>Plat principal</b>	Veau marengo	 Cuisse de poulet aux herbes	Tajine de poisson	 Longe de porc	Végétarien
<b>Garniture</b>	Farfales aux épinards	Frites	Semoule et légumes au jus	Légumes potée	Lasagne de légumes
<b>Laitage</b>	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits	Faiselle confiture	 Fromage au choix	 Petit suisse
<b>Dessert</b>	Salade d'oranges			Tarte au chocolat	Fruit au choix
<b>Goûter</b>	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage	 Fruit / Pain nutella	Fruit / Lait céréales	  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 Périscolaire

## Menu de la semaine du 04 au 09 mars 2024

	Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade verte gouda 		Velouté de poireaux	
<b>Plat principal</b>	Hachis parmentier	Echine de porc	Rôti de dinde	Végétarien	Steak de veau
<b>Garniture</b>		Purée de patates douces	Riz brunoise de légumes 	Tartiflette	Petits pois carottes 
<b>Laitage</b>	Yaourt nature 		Fromage au choix 	Yaourt aromatisé 	Fromage au choix
<b>Dessert</b>	Biscuit	Crème dessert au choix 	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Fruit au choix
<b>Goûter</b>	Compote / Pain fromage 	Fruit / Pain confiture	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 Péricolaire

## Menu de la semaine du 11 au 16 mars 2022

	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<b>Entrée</b>	Salade piémontaise	Concombre au yaourt	Potage parmentier		 Crème de lentilles
<b>Plat principal</b>	Jambon aux herbes	Paupiette de saumon	Végétarien	Sauté d'agneau	Blanquette de volaille
<b>Garniture</b>	Jardinière de légumes	Gratin de choux-fleurs	Chili con carne riz 	 Couscous	Duo de carottes
<b>Laitage</b>			Yaourt nature	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	 Crème dessert au choix	Tarte aux poires	 Fruit au choix	Salade de fruits frais	
<b>Goûter</b>	 Yaourt nature / Pain confiture	Fruit / Pain miel	 Compote / Pain fromage	Liégeois chocolat / Brioche	Fruit / Pain fromage 

**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

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 18 au 23 mars 2024

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<b>Entrée</b>	 Carottes râpées		Céleri rémoulade		Potage de légumes
<b>Plat principal</b>	Omelette	Bœuf carottes	Sauté de porc	Ailes de poulet	Filet de hoki
<b>Garniture</b>	Pommes vapeur	 Haricots verts et pâtes	 Lentilles au jus	Blé et petits légumes	Gratin de poireaux et pommes vapeur
<b>Laitage</b>	Faisselle confiture	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	 Fromage au choix	
<b>Dessert</b>		 Fruit au choix		Fruit au choix	Tarte aux pommes
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain chocolat	 Petit suisse / Barre marbrée	Fruit / Pain confiture	Yaourt à boire / Biscuit	Fruit / Pain fromage

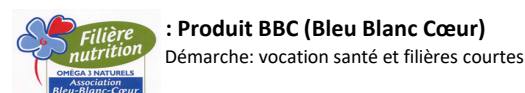
8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers




Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 25 au 30 mars 2024

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<b>Entrée</b>		Potage de légumes	Coleslaw		Salade verte et maïs
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de cabillaud	 Rôti de bœuf	Végétarien
<b>Garniture</b>	Printanière de légumes	Frites	 Riz julienne de légumes	 Haricots verts	Tartiflette
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Fruit au choix			Tarte au citron	 Compote de poires
<b>Goûter</b>	 Compote /  Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain nutella	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Lait céréales 	Fruit / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 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

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 01 au 06 avril 2024

	Lundi 01 avril	Mardi 02 avril	Mercredi 03 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 05 avril
<b>Entrée</b>		Carottes râpées		Potage Saint Germain	
<b>Plat principal</b>		Végétarien	Cuisse de poulet	Filet de colin	Hamburger
<b>Garniture</b>	Férié	Lasagne de légumes	Petits pois carottes 	Julienne de légumes	Frites
<b>Laitage</b>		 Yaourt nature	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	Fromage au choix
<b>Dessert</b>		Biscuit	Salade de fruits frais		Salade d'oranges
<b>Goûter</b>		Fruit / Pain fromage	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Yaourt nature

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 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

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 08 au 13 avril 2024

	Lundi 08 avril	Mardi 09 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<b>Entrée</b>	Potage de légumes	Crème de carottes	Salade de choux rouge	 Salade de riz	
<b>Plat principal</b>	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson pané	Végétarien	Gigot d'agneau	Sauté de poulet
<b>Garniture</b>	Pommes boulangère	Gratin de choux-fleurs	 Coquillettes tomates gratin	Haricots blancs tomates	Purée de potiron
<b>Laitage</b>	 Crème dessert au choix		 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>		Eclair au chocolat	Fruit au choix	Salade d'ananas	
<b>Goûter</b>	Fruit / Barre bretonne	Fruit sirop / Fromage blanc / Pain 	Liégeois / Biscuit	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage



**: 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



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 15 au 20 avril 2024

	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
<b>Entrée</b>	Salade verte champignons		Salade d'endives et pommes	Crème de champignons	Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	Brandade de morue	 Sauté de bœuf à la provençale	Echine de porc	Végétarien	Blanquette de saumon
<b>Garniture</b>		Blé aux petits légumes	Pommes de terre	Dahl de lentilles 	Jardinière de légumes
<b>Laitage</b>	 Yaourt aromatisé	 Fromage au choix	Faisselle nature	 Fromage au choix	
<b>Dessert</b>		Fruit au choix		Fruit au choix	Choux à la crème
<b>Goûter</b>	Pain / Fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	Fruit / Crème dessert 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 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

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 22 au 27 avril 2024

	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
<b>Entrée</b>		Carottes râpées	Céleri rémoulade		Salade de tomates
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau	Sauté de volaille	Filet de cabillaud	Bœuf bourguignon	Végétarien
<b>Garniture</b>	Duo de purées	Frites	Boulgour	 Petits pois carottes	Risotto
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Fruit au choix			Tarte au chocolat	Salade de fruits frais
<b>Goûter</b>	 Compote / Pain miel	 Fruit / Pain fromage	Fruit / Gaufre	Fruit / Fromage blanc / Pain 	Compote / Lait céréales 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 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

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.