

LUNDI


MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Du 18 au 22
Février

Maquereau et beurre	Potage de légumes	Pizza	Pomelos	Salade cœurs de palmiers
Brochette de porc	Poulet rôti	Steack haché VBF 	Filet de poisson	Quiche lorraine
Petits pois carottes	Epinards à la crème	Haricots verts	Coquillettes bio	Salade verte
Camembert	Emmental	Crème vanille	St Paulin	Yaourt bio
Fruit	Fruit	Biscuit	Fruit	Fruit



Du 25 Février
au 01 Mars

Salade de betteraves 	Radis beurre	Potage de légumes	Taboulé bio	Nems aux légumes
Viande de bœuf VBF 	Joue de porc	Poulet rôti	Veau au jus	Filet de poisson
Semoule bio	Purée maison	Pommes rissolées	Carottes à la crème	Brunoise de légumes
Edam	Entremets bio	Chèvre bleu	Crème chocolat bio	Kiri
Compote de fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Semoule au lait

Du 04 au 08
Mars

Salade d'endives	Cœufs mayonnaise 	Maquereau et beurre	Potage de légumes	Salade de maïs, tomates, mimolette
Filet de poisson	Emincé de bœuf VBF 	Rôti de porc	Saucisse de volaille	Filet de poisson
Pommes vapeur	Haricots verts / Champignons	Flageolets	Lentilles	Purée de céleris, carottes
Brie	Crème vanille bio	Vache qui rit	Fromage blanc bio	Yaourt bio
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Flan pâtissier

Du 11 au 15
Mars

"MENU VENDEEN"				
Taboulé bio 	Duo de choux	Céleris rémoulade	Carottes râpées	Saucissons et cornichons
Emincé de bœuf VBF 	Jambon braisé	Filet de poisson	Rougail de saucisse	Cœufs à la florentine
Carottes bio	Mogettes	Coquillettes	Emmental	Fromage
Entremets bio	Misotte	Brie	Emmental	Fromage
Fruit	Brioche	Fruit	Entremets bio	Fruit

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fait maison



* Le restaurant scolaire utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

"LE PRINTEMPS"


Du 18 au 22
Mars

Crêpe garnie	Salade printanière	Carottes râpées bio	Salade de lentilles	Mousse de foie
Fondant de porc	Emincé de dinde	Steak haché VBF 	Filet de poisson	Poulet rôti
Pommes boulangère	Légumes du jardin	Frites, salade verte	Julienne de légumes	Carottes vichy
Comté	Entremets bio	Comté	Yaourt bio	Kiri
Fruit	Fruit	Salade de fruits	Biscuit	Fruit


Du 25 au 30
Mars

Œufs mayonnaise	Salade d'endives	Quiche lorraine	Radis beurre	Salade de carottes
Chipolatas	Emincé de bœuf VBF 	Filet de poisson	Agneau au jus	Cordon bleu
Lentilles bio	Haricots verts bio	Brocolis	Flageolets	Poêlée de légumes
Cheddar	St Neactaire	Crème chocolat	Beaufort	Entremets bio
Fruit	Semoule au lait	Fruit	Biscuit	Fruit

Du 1er au 05
Avril

Taboulé bio	Salade de riz bio	Salade de concombres	Salade de betteraves	Pamplemousse
Filet de poisson	Blanquette de dinde	Lasagne bolognaise VBF 	Rôti de porc	Filet de poisson
Julienne de légumes	Carottes vichy	Salade verte	Mogettes	Poêlée de légumes
Brie	Crème chocolat	Camembert	Samos	Gouda
Fruit	Fruit	Compote	Biscuit	Semoule au lait

Du 08 au 21
Avril

Maquereau et beurre	Salade cœurs de palmiers	Salade d'haricots verts	Salade de betteraves	Nems
Poulet rôti	Filet de poisson	Brochette de porc	Steak haché VBF 	Filet de poissons
Pommes rissolées, salade verte	Riz bio	Petits pois carottes	Haricots verts	Julienne de légumes
Cantal	Emmental	Fromage	Petit suisse	Vache qui rit
Compote	Fruit	Gâteau de semoule bio	Tarte aux pommes	Fruit

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fait maison



* Le restaurant scolaire utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

MENU DE PÂQUES

Du 15 au 19
Avril

Salade de tomates, maïs	Salade piémontaise	Taboulé bio	Salade de carottes	Salade de riz bio
Nuggets de volaille	Viande de bœuf VBF 	Filet de poisson	Agneau au jus	Cassolette de la mer
Ratatouille	Haricots verts	Brunoise de légumes	Flageolets	Petits légumes
Edam	Entremets bio	Camembert	St Paulin	Fromage
Biscuit	Fruit	Fruit	Chocolat	Fruit

Du 22 au 26
Avril

FERIE	Salade de betteraves	Radis beurre	Salade de concombres	Beurre de sardine
	Boulettes de bœuf VBF 	Pâtes à la carbonara	Filet de poisson	Poulet rôti
	Pommes boulangère		Riz pilaf bio	Pommes rissolées
	Comté	Yaourt	Saint nectaire	Fromage
	Fruit	Fruit	Compote	Fruit

Du 29 Avril
au 03 Mai

Salade de thon	Radis beurre	FERIE	Salade de céleris	Carottes râpées
Emincé de bœuf VBF 	Joue de porc		Saucisse de volaille	Brandade de poisson
Semoule bio	Pâtes au beurre bio		Ratatouille	Salade verte
Entremets bio	Brie		Entremets bio	Fromage
Fruit	Biscuit		Gâteau maison	Fruit

Du 06 au 10
Mai

Salade d'haricots verts	Taboulé bio	FERIE	Melon	Salade de concombres
Agneau au jus	Emincé de bœuf VBF 		Filet de poisson	Chipolatas
Flageolets	Carottes vichy		Semoule bio	Haricots verts
Emmental	Entremets bio		Yaourt bio	Gouda
Fruit	Fruit		Biscuit	Semoule au lait

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fait maison



* Le restaurant scolaire utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Du 13 au 17
Mai

Saucisson et cornichon	Melon	Carottes râpées bio	Salade de tomates	Pomelos
Blanquette de dinde	Filet de poisson	Lasagne bolognaise VBF 	Saucisse	Brandade de poisson
Riz pilaf	Brunoise de légumes	Salade verte	Frites	Salade verte
Edam	Entremets bio	Mousse au chocolat	Fromage blanc bio	Cheddar
Fruit	Gâteau maison	Compote	Fruit	Glace


Du 20 au 24
Mai

Pastèques	Salade de carottes	Pizza reine	Melon	Taboulé bio
Cordon bleu	Joue de porc	Poulet rôti	Chili con carne	Filet de poisson
Purée de carottes	Pommes boulangère	Epinards	Riz bio	Ratatouille
Emmental	St Paulin	Petit suisse	Yaourt bio	Mimolette
Semoule au lait	Glace	Fruit	Compote	Fruit

Du 27 au 31
Mai

Salade de surimi	Beurre de sardine	Salade de betteraves	FERIE	
Filet de poisson	Œufs à la florentine	Hachis parmentier VBF 		
Pommes rissolées		Salade verte		
Cantal	Yaourt bio	Vache qui rit		
Fruit	Fruit	Compote		

Du 03 au 07
Juin

Œufs mayonnaise	Taboulé bio	Salade de tomates, maïs	Pastèque	Mousse de canard
Filet de poisson	Emincé de dinde	Jambon braisé	Veau au jus	Bœuf en sauce VBF 
Julienne de légumes	Haricots verts	Mogettes	Petits pois carottes	Carottes vichy
Brie	Tomme noire	Entremets bio	Entremets bio	Samos
Fruit	Fruit	Fruit	Biscuit	Fruit

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fait maison



* Le restaurant scolaire utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 10 au 14
Juin

FERIE	Crêpe garnie	Salade de concombres	Salade de tomates	Salade d'haricots verts, maïs
	Filet de poisson	Poulet rôti	Emincé de bœuf VBF	Agneau au jus
	Ratatouille	Pommes noisette	Macaronis bio	Semoule bio
	Edam	Tomme de Savoie	Crème chocolat	Brie
	Fruit	Flan pâtissier	Fruit	Fruit

Du 17 au 21
Juin

Œufs mayonnaise	Carottes râpées	Taboulé bio	Radis beurre	Gaspacho à la tomate
Joue de porc	Hachis parmentier VBF	Filet de poisson	Cordon bleu	Saucisse
Pommes boulangère	Salade verte	Haricots verts	Poêlée de légumes	Frites
Entremets bio	Beaufort	Camembert	Crème chocolat	Kiri
Fruit	Compote	Fruit	Biscuit	Glace

Du 24 au 28
Juin

Mousse de foie	Quiche lorraine	Melon	Salade orientale	Pastèque
Emincé de dinde	Veau au jus	Rôti de porc	Filet de poisson	Viande de bœuf VBF
Riz pilaf	Purée de carottes, céleris	Ratatouille	Julienne de légumes	Poêlée de courgettes
Comté	Entremets bio	Chèvre/bleu	Samos	Entremets bio
Fruit	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Biscuit

Du 1er au 05
Juillet

Salade de betteraves	Salade de tomates	Friand au fromage	Beurre de sardine	MENU SURPRISE
Filet de poisson	Poulet rôti	Steak haché VBF	Fondant de porc	
Pommes vapeur	Haricots verts	Tomate provençale	Semoule bio	
Edam	Crème chocolat bio	Yaourt bio	Entremets bio	
Fruit	Gâteau maison	Fruit	Fruit	

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fait maison



* Le restaurant scolaire utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)