

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - MARS 2024

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Oeufs durs mayonnaise Porc sauté aux champignons Macaroni Comté Compote pomme fraise	Pommes de terre en salade Omelette provençale Poêlée de légumes crème chocolat Pomme	Rosette Curry de poisson Semoule aux épices Camembert Poire	Betteraves en dés mimosa Emince de volaille mariné Carottes sautées aux épices petit suisse aux fruits Brownies	Salade d'endives Spaghetti à la bolognaise Emmental râpé Clémentine
lundi 11 mars 2024 Coquillettes en salade Poulet rôti miel paprika Purée de légumes Yaourt sucré Orange	mardi 12 mars 2024 Salade de chou blanc à l'emmental Boeuf stroganoff Blé pilaf Edam Compote de pomme	mercredi 13 mars 2024 Macédoine mayonnaise Sauté de porc à la tomate Printanière de légumes crème dessert vanille Tarte aux pommes	jeudi 14 mars 2024 Céleri rémoulade au curry Crispid'or à l'emmental Pommes de terre au four Mini cabrette Kiwi	vendredi 15 mars 2024 Semoule en salade fileté colin cheddar fondu Chou-fleur au gratin yaourt brassé aux fruits Banane
lundi 18 mars 2024 Salade verte Rougail saucisse de volaille Riz pilaf chanteneige Clémentine	mardi 19 mars 2024 Pâté de campagne Poisson à l'oseille Julienne de légumes Yaourt saveur vanille Eclair vanille	mercredi 20 mars 2024 Chou vinaigrette Roti de boeuf sauce aux poivres Purée Cantal Cocktail de fruits au sirop	jeudi 21 mars 2024 Salade de riz Sauté de porc à la moutarde Brocolis persillé petit suisse aux fruits Poire	vendredi 22 mars 2024 Coleslaw Lasagne ricotta épinard chèvre Emmental râpé Pomme
lundi 25 mars 2024 salade piémontaise Filet de colin meunière Mousseline de carottes Fromage blanc Kiwi	mardi 26 mars 2024 Salade d'endives Sauté de boeuf aux épices Semoule à l'orientale Saint Nectaire Compote de pomme	mercredi 27 mars 2024 Fusilli en salade Paupiette de dinde forestière Petit pois crème chocolat Poire	jeudi 28 mars 2024 Oeufs durs mayonnaise Spaghetti carbonara Emmental râpé Orange	vendredi 29 mars 2024 Carottes et céleri sauce paprika Omelette Haricots verts en persillade yaourt aux fruits Cookies au chocolat

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 Label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 Appellation d'origine protégée
		 fruit ou légume cru	 féculent