



Menus restauration scolaire

Du 14/02/2022 au 11/03/2022



Lundi 14/02	Mardi 15/02	Mercredi 16/02	Jeudi 17/02	Vendredi 18/02
<p><u>Entrée</u> Œuf dur (BIO) mayonnaise et salade <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Sauce Bolognaise (VBF) <u>Légumes</u> Pâtes au beurre (BIO) <u>Desserts</u> Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Salade (BIO) aux dés d'emmental et croûtons <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Escalope de porc (BBC) sauce aux poivres <u>Légumes</u> Poêlée de légumes verts (BIO) <u>Desserts</u> Pâtisserie (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Choux fleurs (BIO) Sce rémoulade <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Sauté de bœuf (VBF) <u>Légumes</u> Pommes sautées (BIO) <u>Desserts</u> Fromage</p>	<p><u>Entrée</u> Taboulé (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Poulet rôti (LR) <u>Légumes</u> Jeunes carottes (BIO) au cumin <u>Desserts</u> Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Feuilleté au fromage <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Dos de cabillaud sauce armoricaine <u>Légumes</u> Riz créole (BIO) <u>Desserts</u> Compote (BIO)</p>
Lundi 07/03	Mardi 08/03	Mercredi 09/03	Jeudi 10/03	Vendredi 11/03
<p><u>Entrée</u> Salade (BIO) au poulet, croûtons et tomate <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Saucisse grillée (BBC) <u>Légumes</u> Petit pois (BIO) <u>Desserts</u> Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Pâté de foie & cornichon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Filet de poulet (VF) sauce suprême <u>Légumes</u> Trio de céréales (BIO) <u>Desserts</u> Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Concombres (BIO) vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Brandade de poisson <u>Desserts</u> Crème vanille (BIO) & biscuit</p>	<p><u>Entrée</u> Carottes râpées (BIO) vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Blanquette de veau (VBF) <u>Légumes</u> Riz pilaf (BIO) <u>Desserts</u> Fromage blanc (BIO) au coulis de fruits rouges</p>	<p><u>Entrée</u> Piémontaise au thon (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Escalope viennoise (BIO) <u>Légumes</u> Haricots plats (BIO) persillés <u>Desserts</u> Salade de fruits</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

BIO Agriculture Biologique

BBC Bleu Blanc Cœur

VBF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge

Le Chef cuisine
M. GEROMETTA

