

MENUS SCOLAIRE

Du 06 février au 03 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEVRIER	REPAS VEGETARIEN				
	Oeuf dur mayonnaise Chilli sin carne Riz bio Yaourt nature Orange bio	Salade méele vinaigrette Galette Wrap, garniture fajitas (aiguillettes de poulet, crème, sauce épicée) sv:thun Cheddar râpé Gâteau mexicain (farine bio)	Macédoine mayonnaise Steak haché de boeuf sauce aux oignons SV : Pané fromager Potatoes Mimolette Banane bio	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Gratin de coquillettes Bio au Comté et à la moutarde Tomme grise Clémentine	Endives vinaigrette Poisson meunière MSC citron Petits pois Camembert bio Cheesecake au citron (farine bio local)
Collation	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain au chocolat du boulanger et jus de fruits	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture
FEVRIER	REPAS VEGETARIEN				
	Salade verte vinaigrette Morbiflette aux deux oignons Cantadou Yaourt aromatisé	Salami cornichon sv:surimi mayonnaise Lamelle de dinde façon kebab sv:talafels Tajine de légumes Camembert Bio Cassate pâtissière aux pommes	Potage aux pois cassés Quiche au thon Petit suisse sucré Orange bio	REPAS VEGETARIEN Céleri remoulade Lasagnes végétariennes aux lentilles bio Mimolette Pomme HVE au four	Salade de risini mais olives vinaigrette Rôti de boeuf sauce brune sv:quenelle nature sauce brune Jeunes carottes Vache qui rit bio Ananas frais
Collation	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et confiture	Croissant du boulanger et yaourt à boire
FEVRIER	REPAS VEGETARIEN				
	Macédoine de légumes mayonnaise Poisson pané MSC et citron Epinards à la crème Tomme blanche Clémentine	REPAS VEGETARIEN Chou blanc bio vinaigrette Lasagnes aux légumes Vache qui rit Beignet chocolat noisette	Potage Calamars à la romaine Haricots verts bio Edam bio Kiwi bio	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Jambon blanc LR sv:colin sauce citron Purée de pommes de terre et potiron Yaourt nature Banane bio	REPAS VEGETARIEN Crêpe au fromage Omelette Pommes de terre sautées Tomme noire IGP Liégeois vanille
Collation	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain aux raisins du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner
MARS	REPAS VEGETARIEN				
	Céleri remoulade Raviolini au fromage sauce tomate Yaourt nature Compote de pomme	Salade iceberg vinaigrette Paupiette de veau au curry sv:Paupiette de poisson sauce curry Petits pois carottes Vache qui rit Bio Mousse au chocolat	Taboulé (semoule bio) Parmentier du jardinier Emmental Clémentine	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Emincé de filet de poulet sauce paprika sv:Morceaux de colin sauce paprika Haricots verts bio persillés Crème anglaise Gâteau au miel et aux noisettes (farine bio)	Rosette et cornichon sv:tartinade aux oeufs Filet de colin sauce oseille Riz pilaf bio Carré liguell Poire
Collation	Pain BIO du boulanger et confiture	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Baguette du boulanger et confiture

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du garant.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
MARS du lundi 6 au vendredi 10 mars 2023	BETTERAVES* BIO VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS Alter : OMELETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES CHANTAILLOU CRÈME DESSERT VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CRÊPE AU FROMAGE ŒUFS DURS FLORENTINE EPINARDS BÉCHAMEL EDAM BIO FRUIT FRAIS	CHOU BLANC VINAIGRETTE BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE AUX ÉPICES Alter : FALAFELS SAUCE AUX ÉPICES LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE FRAICHE POMME BIO	TARTINADE AUX ŒUFS JAMBON BLANC LR Alter : GALETTE AU FROMAGE COQUILLETS BIO FROMAGE BLANC BANANE BIO	MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES ÉPINARDS* RICOTTA VERRE DE LAIT BIO BROOKIES (FARINE BIO)		
	Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	PAIN BIO DU BOULANGER ET PÂTE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET MIEL LOCAL	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	BAGUETTINE DU BOULANGER ET CONFITURE	
	MARS du lundi 13 au vendredi 17 mars 2023	MENU VÉGÉTARIEN CÉLERI* VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LÉGUMES TORSAGES BIO ROUDOU LIÉGEOIS CHOCOLAT	ENDIVES* VINAIGRETTE AU MIEL CORDON BLEU DE DINDE KETCHUP Alter : NUGGETS DE BLÉ POMMES NOISETTE CHANTAILLOU COMPOTE POMMES HVE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) ROTI DE BŒUF AU JUS Alter : POISSON PANÉ HARICOTS VERTS BIO YAOURT SUCRÉ FRUITS	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE CRÉCY* FALAFELS LENTILLES BIO TOMME NOIRE IGP BANANE BIO	MENU BRETAGNE PATÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHONS Alter : RILLETES AU THON GRATIN DE POISSON FAÇON COTRIADE GRATIN DE CHOU FLEUR* CRÈME ANGLAISE FAR BRETON NATURE (FARINE BIO)	
		Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET PÂTE À TARTINER	PAIN AUX RAISINS DU BOULANGER ET YAOURT À BOIRE	PAIN BIO DU BOULANGER ET MIEL LOCAL	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE
		MARS du lundi 20 au vendredi 24 mars 2023	MACÉDOINE DE LÉGUMES POISSON BLANC MEUNIÈRE CITRON* MÉLANGE HARICOTS VERTS ET HARICOT BEURRE BIO FROMAGE BLANC KIWI* BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MILANAISE Alter : COLIN SAUCE MILANAISE RIZ BIO EMMENTAL BIO FLAN CARAMEL	MENU VÉGÉTARIEN VELOUTÉ DE LÉGUMES COQUILLETES BIO SAUCE FROMAGÈRE FROMAGE FONDU FRUIT FRAIS	MENU VÉGÉTARIEN RADIS ROSE ET BEURRE GRATIN DE GNOCCHI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE SUISSE SUCRÉ GÂTEAU À LA VANILLE (FARINE BIO)+	TARTE AU COMTÉ PILON DE POULET SAUCE TEX MEX Alter : BEIGNETS DE CALAMAR PETITS POIS AUX OIGNONS* GOUDA BIO COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE
			Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET BARRE DE CHOCOLAT	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	BAGUETTINE DU BOULANGER ET COMPOTE À BOIRE
MARS du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023			BETTERAVES* BIO A L'ÉCHALOTE* SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE Alter : COLIN COULIS DE TOMATE SEMOULE BIO YAOURT NATURE ORANGE BIO	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES OMELETTE FRAÎCHE DU CHEF POMMES DE TERRE* RISSOLÉES SUISSE AROMATISÉ POMME*	CÉLERI* RÉMOULADE FILET DE COLIN FAÇON PAËLLA RIZ BIO CRÈME ANGLAISE ÎLE FLOTTANTE	MENU VÉGÉTARIEN BROCOLIS VINAIGRETTE NUGGETS DE BLÉ KETCHUP COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RAPE BANANE BIO	RILLETTE DE THON ROTI DE BŒUF SAUCE AUX POIVRES Alter : PALET MARAICHER HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ AOP GÂTEAU AU YAOURT (FARINE BIO)
			Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET PÂTE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	CROISSANT DU BOULANGER ET YAOURT À BOIRE	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER



MENUS SCOLAIRE

du 3 avril au 28 avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE À LA TOMATE (VERMICELLE) FALAFELS SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO BRIE FRUIT FRAIS	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON* ÉPINARDS* BÉCHAMEL YAOURT AROMATISÉ DONUTS	CHOU BLANC* VINAIGRETTE AU MIEL ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR Alter : ŒUF DUR SAUCE CHASSEUR POMMES DE TERRE RISSOLÉES MIMOLETTE COMPOTE POMME ANANAS	MENU CHASSE AUX ŒUFS SALADE MIMOSA VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU THYM Alter: QUENELLE NATURE SAUCE AU THYM FLAGEOLETS LR ET POMMES DE TERRE* SAINT PAULIN TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE LENTILLES BIO A L'INDIENNE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP POMME*
	Collation PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	PAIN BIO DU BOULANGER ET PATE A TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET MIEL LOCAL	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	BAGUETTINE DU BOULANGER ET CONFITURE
AVRIL du mardi 11 au vendredi 14 avril 2023		MENU VÉGÉTARIEN RADIS ROSE SAUCE FROMAGE BLANC ÉCHALOTE* JAMBALAYA AUX LÉGUMES RIZ BIO VACHE QUI RIT BIO CRÈME CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE FINES HERBES ŒUF DUR BÉCHAMEL GRATIN DE COTES DE BLETTES* BRIE PANNA COTTA DU CHEF	BETTERAVES* BIO VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC CITRON* PETITS POIS SUISSE SUCRÉ ORANGE BIO	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON Alter : COLIN FAÇON BOURGUIGNON PENNE CRÈME ANGLAISE GÂTEAU À LA RHUBARBE (FARINE BIO)
	Collation	PAIN AUX RAISINS DU BOULANGER ET YAOURT À BOIRE	PAIN BIO DU BOULANGER ET MIEL LOCAL	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE
AVRIL du lundi 17 au vendredi 21 avril 2023	MENU VÉGÉTARIEN MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLE NATURE A LA PROVENÇALE PURÉE DE POMMES DE TERRE* ROUDOOU FRUIT FRAIS	SALADE DE RISONI VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF FONDUE D'OIGNONS* Alter : OMELETTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE MOULES FAÇON MARINIÈRE FRITES EDAM BIO FRUITS FRAIS	MENU VÉGÉTARIEN CÉLERI* RÉMOULADE LASAGNES DE LENTILLES BIO TOMME BLANCHE CRÈME CHOCOLAT	CERVELAS VINAIGRETTE Alter : SURIMI MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES Alter : GALETTE AU FROMAGE CHOU FLEUR* PERSILLÉ SUISSE SUCRÉ CLAFOUTIS AUX POMMES* (FARINE BIO)
	Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET BARRÉ DE CHOCOLAT	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	BAGUETTINE DU BOULANGER ET COMPOTE À BOIRE
AVRIL du lundi 24 au vendredi 28 avril 2023	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE* PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES AUX GNOCCHIS SARDE TOMME GRISE FRUIT FRAIS	BOULETTES DE VEAU ET MERGUEZ SAUCE AUX 4 ÉPICES Alter : FALAFEL SAUCE AUX 4 ÉPICES SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS MAASDAM BIO LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE RIZ BIO MAÏS OLIVES ET VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE SOUBISE Alter : COLIN SAUCE SOUBISE JEUNES CAROTTES* YAOURT SUCRÉ FRUIT FRAIS	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE CRÈME ANGLAISE BROWNIES (FARINE BIO)	ROSETTE CORNICHON Alter : RILLETES DE THON BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE FRITES SAINT NECTAIRE AOP FRUIT FRAIS
	Collation	PAIN BIO DU BOULANGER ET PÂTE À TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET CONFITURE	CROISSANT DU BOULANGER ET YAOURT À BOIRE	PAIN BIO DU BOULANGER ET BARRÉ DE CHOCOLAT



MENUS SCOLAIRE du 2 au 5 mai 2023



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI	du mardi 2 au vendredi 5 mai 2023		TABOULÉ (SEMOULE BIO) COLIN SAUCE CITRON* PETITS POIS CAROTTES* CHANTAILLOU FRUIT FRAIS	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE FALAFEL FAÇON TAJINE LÉGUMES DE TAJINE YAQURT SUCRÉ ÉCLAIR AU CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE COMPOTE POMME HVE MADELEINE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS Alter :MERLU SAUCE CITRON FRITES MIMOLETTE FRUIT FRAIS
	Collation		PAIN BIO DU BOULANGER ET PATE A TARTINER	PAIN BIO DU BOULANGER ET MIEL LOCAL	PAIN BIO DU BOULANGER ET FROMAGE A TARTINER	BAGUETTINE DU BOULANGER ET CONFITURE
MAI	du mardi 9 au vendredi 12 mai 2023					
	du lundi 15 au mercredi 17 mai 2023					
	Du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023					