

## Menus scolaires

Déjeuner du 24 février au 2 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

<b>ENTREE</b>	Potage Dubarry (chou fleur)		Carottes râpées au citron	Salade verte	Salade de cervelas au cornichons (vg et s/porc : surimi)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Boulettes de poulet sauce paprika (vég : filet de hoki en sauce)	Choucroute garnie maison (vg : nuggets poisson, s/porc : saucisses de volaille)	Cappellettis au fromage	Filet de poulet sauce suprême (vég : tarte légumes)	Croquettes de poisson ail et fines herbes
<b>PLAT D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz créole			Gratin de choux de saison	Pommes Roty
<b>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</b>	Carré frais	Munster	Vache qui rit	Petit moulé nature	Edam
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat	Glace / autre dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Beignet pommes



## Menus scolaires

Déjeuner du 3 au 9 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Salade de betteraves à la moutarde	Salade verte aux herbes	Salade d'endives aux pommes	Potage de légumes	Céleri frais en rémoulade
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Poissonnette	Cordon bleu (vég : galette de blé)	Cassoulet maison (saucisse fumée et rôti de porc) (S/porc : saucisses de volaille, vég : poisson en sauce, haricots blancs à la tomate)	Quiche Lorrain (s/porc et vég : quiche au fromage)	One Pot Pasta aux légumes (torsades, carottes, tomate, oignons, brocolis)
<b>PLAT D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Coquillettes sauce tomate	Gratin dauphinois maison			
<b>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Fraisou	Edam	Petit moulé aux fines herbes	Chevre coupelle
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Fruit	Beignet fourré	Crème dessert chocolat	Yaourt brassé aux fruits



MARQUE FRANÇAISE  
100% BIO



# Menus scolaires

Déjeuner du 10 au 16 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Salade verte	Potage de légumes frais	Céleri râpé vinaigrette au fromage frais	Salade verte vinaigrette au miel	Betteraves à la moutarde
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Tajine de légumes, semoule et boulettes de poulet (vg : boulettes sarrasin)	Tartiflette savoyarde maison (vég et sans porc : tartiflette s/lardons)	Croustillant au fromage	Lasagnes bolognaise (vg : lasagnes au saumon)	Beignets de poisson sauce mayonnaise
<b>PLAT D'ACCOMPAGNEMENT</b>			Poêlée de légumes (pommes de terre et poireaux)		Frites/ potatoes
<b>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</b>	Carré de l'est	Gouda	Fromage fondu camembert	Mimolette	Carré frais
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Glace / autre dessert	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits	Muffin pépites



# Menus scolaires

Déjeuner du 17 au 23 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée (betteraves, maïs, salade)	Potage potiron	Salade verte	Céleri râpé au fromage blanc	Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes épinards ricotta	Poissonnette	Goulasch de bœuf au paprika (vg : blanquette de poisson)	Cordon bleu de dinde (vg : nuggets de poisson)	Pizza royale (vg et sans porc : pizza au fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz aux petits légumes	Nouilles	Frites / Pommes noisettes	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Munster	Mimolette	Fromage fondu chèvre	Fraidou	Camembert
DESSERT	Petits suisses aromatisés	Liegeois vanille	Tarte aux pommes	Glace / autre dessert	Fruit frais



# Menus scolaires

Déjeuner du 24 au 30 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Blancs de poireaux sauce moutarde	Crème de potiron	Salade verte sauce aux herbes	Salade coleslaw (chou blanc et carottes)	Salade verte sauce au yaourt
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis sauce carbonara (vg et s/porc : gnocchis sauce fromage)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson)	Steak hâché sauce brune (vg : falafels)	Poisson pané sauce tartare	Rôti de porc à la flamande (S/porc : rôti de dinde, vég : croustillant fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz	Frites/potatoes	Pommes de terre et épinards en béchamel	Pâtes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Bleu	Gouda	Camembert	Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte au flan	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Crème dessert

