



## Menu restaurant scolaire - mois :

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
<b>Mardi</b> 1	mousse de foie	filet de hocki épinards béchamel	port salut	beignet 
<b>MARDI GRAS</b>				
<b>Mercredi</b> 2	 céleri rémoulade*	 steak haché - petits pois carottes	 crème de fromage	 fruit de saison*
<b>Jeudi</b> 3	blé jambon tomate	poulet rôti - haricots verts		yaourt aromatisé
<b>Vendredi</b> 4	salade verte croûton emmental tomate	samosas de légumes - riz en sauce		fromage blanc*
<b>Lundi</b> 7	macédoine 	hachis végétal - salade verte		crème anglaise biscuit
<b>Mardi</b> 8	potage de légumes vermicelle	jambon grill - flageolets	mimolette	compote
<b>Mercredi</b> 9	haricots beurre vinaigrette	cordon bleu - printanière de légumes	brie	fruit de saison
<b>Jeudi</b> 10	 betteraves*	 rôti de porc au cidre - coquillettes	 fromage de brebis	 fruit de saison
<b>Vendredi</b> 11	carottes râpées	colin meunière - poêlée de légumes		tarte flan
<b>Lundi</b> 14	 taboulé	blanquette de veau - jeunes carottes		liégeois aux fruits
<b>Mardi</b> 15	 chou fleur - vinaigrette	œuf dur sauce tomate céréales gourmandes	crème de fromage	fruit de saison
<b>Mercredi</b> 16	velouté de bolets	boule au bœuf - haricots blancs	camembert	compote
<b>Jeudi</b> 17	salade verte mais tomate*	 poulet basquaise - pommes dauphines	tome blanche	fruit de saison
<b>Vendredi</b> 18	 blé jambon petits pois	 pavé de poisson bordelaise - chou romanesco		 crème chocolat
<b>Lundi</b> 21	 p-de-terre tomate œuf dur	 bœuf flamand - haricots verts		 yaourt framboise
<b>Mardi</b> 22	potage potiron*	saucisse fumée - lentilles	crème de fromage	fruit de saison*
<b>Mercredi</b> 23	mortadelle au beurre*	brandade de poisson		fromage frais aux fruits*
<b>Jeudi</b> 24	salade niçoise	curry d'agneau - carottes façon vichy		crème vanille*
<b>Vendredi</b> 25	perles aux légumes	lasagnes crème épinards salade*		fruit de saison*
<b>Lundi</b> 28	salade verte* mais chèvre	dos de cabillaud - printanière de légumes	crème de fromage	fruits au sirop
<b>Mardi</b> 29	 céleri rémoulade*	 steak haché - gratin dauphinois*		 compote
<b>Mercredi</b> 30	salade de riz composée	boulette de poulet-tomate emmental légumes		flan nappé caramel
<b>Jeudi</b> 31	concombres *à la crème	pâtes carbonara - salade*		fruit de saison*

Exceptionnellement, un menu peut être modifié en raison de problèmes techniques ou de rupture d'approvisionnement de certains produits

\* produits locaux et produits frais

Les viandes sont d'origine Française (principalement Pays de Loire, Bretagne) et Européennes

 Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits de saison: pomme, poire, raisin, kiwi, banane

menu végétarien



produits Label Rouge