

Restauration Scolaire

Mars



Lundi 2 au Vendredi 6	Lundi 9 au Vendredi 13	Lundi 16 au Vendredi 20	Lundi 23 au Vendredi 27	Lundi 30 au Mardi 31
Lentilles en salade Salade mexicaine Poulet pané Ratatouille Fromage Pommes	Salade composée Chou blanc Cordon bleu Galette de brocolis AB Emmental bio Tarte aux pommes	Radis beurre Coleslaw vinaigrette Filet de Hoky pané Salsifis Saint morêt Fromage blanc aux fruits	Concombres vinaigrette Cocktail Florida Poisson meunière Petits pois AB Cantal Compote pomme vanille	Salade de tomates Endives aux noix Saucisse de Toulouse AB Poêlée méditerranéenne Kiri chèvre Donuts
Betteraves mimosa Artichauts vinaigrette Filet de lieu Gratin dauphinois Babybel Crème dessert	Potage de Légumes Fenouil râpé Riz à la tex-mex Yaourt fermier Compote Pomme/ Fraise	Salade verte emmental Salade chinoise Sauté de bœuf AB Torsade AB Kiri Mont blanc chocolat	Potage vermicelle Salade de maïs Omelette au fromage R Salade verte Camembert Choux vanille	Salade composée au fromage Betteraves à la féta Boulette de soja à la tomate Spaghetti AB Petits suisses aromatisés Compote AB
Tomates ensoleillées Escalope de veau Macaronis Tomme noire Compote	Surimi Escalope de porc AB Blé AB Gouda Kiwi	Œuf dur vinaigrette Saumon Carotte vichy Edam Banane-biscuit	Croque-monsieur Samossa Dos de cabillaud Pommes vapeur Yaourt nature sucré Poires	
Pizza Tartine italienne Omelette aux herbes R Salade verte Fourme d'Ambert Poires	Macédoine mayonnaise Saucisse perche Filet de Hoky sauce paprika Gratin de chou-fleur AB Brie Orange	Tomates mozzarella Mâche Penne à la mexicaine Yaourt bio AB Flan pâtissier maison	Macédoine vinaigrette Haricots vert en salade Sauté d'agneau Semoule AB Bleu doux Mont blanc vanille	
Concombres à la crème AB Endives au roquefort Lasagnes P'tit louis Salade de fruit	Tomates à la grecque Céleri rémoulade Escalope de veau Haricots vert AB Saint Paulin Brownies maison	Carottes râpées au sésame Champignons à la grecque Poulet rôti Frites Mimolette Pommes	Menu élaboré en accord avec une diététicienne. En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés. Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française. Tous nos produits sont élaborés en grande partie sur place Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.	Repas végétarien Produit issu de l'agriculture biologique Produit Label Rouge Appellation d'Origine Protégée Viande Bleu Blanc Cœur Avec ou sans viande Poisson frais