









- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
SALADE VERTE	SALADE PIÉMONTAISE	REPAS VÉGÉTARIEN  SALADE DE PÂTES BIO 	SALADE DE RADIS
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL SAUCE CURRY	ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULGOUR BIO 
MIMOLETTE	VACHE PICON	PETIT MOULÉ	TARTARE
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

SV : Paupiette du pêcheur sauce thaï + riz

SV + SP : Salade piémontaise sans viande

SV : Filet de colin msc & citron





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 04 mars	mardi 05 mars		jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	SAUCISSON À L'AIL		VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE BOULGOUR
CROQUE FROMAGER	FILET DE VOLAILLE LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	BOEUF LOCAL BOURGIGNON 	TARTE AU THON & TOMATE	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO 	PÂTES	NAVETS PERSILLÉS	
FRAIDOU	SAINT MÔRET	SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL BIO 	
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	

SV : Nems aux légumes

SV : Omelette au fromage









SP : Pâté coupelle

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS AUVERGNAT	
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	SALADE AUVERGNATE (BETTERAVES, BLEU, NOIX)	POTAGE ESAU
ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE MOUTARDE 	TARTE AUX LÉGUMES	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE 
RIZ BIO 	CAROTTES VICHY BIO 	ALIGOT	GRATIN D'ENDIVES
TARTARE	FRIPON	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	BRIE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE BIO 

SV : Quenelles de brochet sauce nantua

SV : Nuggets de blé








SP : Saucisse de volaille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 			
	lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE VERTE FROMAGÈRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON	SALADE DE RIZ BIO 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI 		LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE AUX OIGNONS 	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
BOULGOUR		PÂTES + RAPÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO 	GRATIN DE CHOU FLEUR
GOUDA BIO 		MIMOLETTE	CANTAFRAIS	BÛCHE DE CHÈVRE
YAOURT NATURE SUCRÉ		FRUIT DE SAISON BIO 	ÎLE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON

SV : Filet de colin MSC & citron



SV : Salade arlequin
coupelle

SP : Pâté








SV: Tarte au fromage (PLAT COMPLET)


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE



	REPAS VÉGÉTARIEN 			
	lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE DE COEURS DE PALMIER		CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE RADIS
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 		CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC 
LENTILLES BIO 		ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ À LA TOMATE BIO 	BLÉ
SAINT MORÊT		EMMENTAL BIO 	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON		TARTE AU FLAN	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : Filet de colin msc sauce curry 







SP : Paupiette de volaille sauce curry

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

LUNDI DE PÂQUES		REPAS VÉGÉTARIEN 	
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE	SAMOSA AUX LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE
	RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	TARTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
	TARTARE	COURGETTES À LA BÉCHAMEL	CAROTTES VICHY BIO 
	COMPOTE BIO 	CHANTENEIGE BIO 	EDAM
		YAOURT NATURE SUCRÉ 	LIÉGEOIS CAMEL

SV : Filet de colin msc sauce curcuma

