

Menu scolaire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine



Les groupes
d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Mars au 08 Mars 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Lundi

Friand fromage

Steak haché sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Fruit

Mardi

Betteraves rouges

Rôti de dinde au jus

Haricots plats

Camembert à la coupe

Muffin nature pépites chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Escalope viennoise

Boulgour

Vache Picon

Fruit

Jeudi

Œuf mayonnaise

Pizza 4 légumes

Salade verte

Fromage blanc

Crème chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

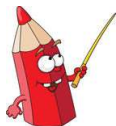
Coquillettes

Petit moulé

Beignet aux pommes



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Mars au 15 Mars 2024



Semaine 12



Lundi

Salami

Sauté de volaille au jus

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Galette Bretonne

Mardi

*Haricots verts
vinaigrette*

*Quenelles nature sauce
tomate*

Riz

Fol épi

Crêpe au chocolat

Mercredi

Terrine de poisson

Cordon bleu

Courgettes béchamel

Samos

Fruit

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

*Spaghettis bolognaise
(PU)*



Chanteneige

Fruit

Vendredi

Crêpe champignons

*Filet de colin sauce
provençale*

*Purée de pommes de
terre*

Pavé 1/2 sel

Compote de fruits



Les groupes
d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Mars au 22 Mars 2024



Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert



Les groupes
d'aliments :



Lundi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas

Lentilles au jus

Fromy

Yaourt aux fruits

Mardi

Soupe du chef

Croziflette

(Plat complet)

Suisse sucré

Brioche tranchée

Mercredi

Salade verte + croutons

Rôti de porc au jus

Pommes rissolées

Edam

Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Chou-fleur béchamel

Fromage blanc

Fruit

Vendredi

Salade Marco polo

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Tarte aux pommes

Cette photo par Auteur inconnu est soumise à la licence CC BY-NC-ND

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 25 Mars au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Céleri rémoulade



Lasagne (PU)



Chanteneige



Fruit



Carottes rapées

Œufs florentine

Fromage blanc sucré

Compote pom/banane

H verts vinaigrette

Rôti de bœuf

Coquillettes

Yaourt nature

Fruit

thon / maïs

Cordon bleu

Chou fleur

Mimolette

Quatre quarts du chef

Lentilles vinaigrette

Blanquette de poisson

Riz

Samos

Salade de fruits



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes
crus

Fruits et
légumes
cuits

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



© 2014 Mainan tambouille

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »