



Menus Scolaire

Semaine du 30 janvier au 5 février 2023

Midi

Céleri rémoulade BIO
Omelette
Riz créole BIO et haricots verts BIO
Fromage
Tarte aux pommes

Mardi

Betteraves vinaigrette BIO
Choucroute

Yaourt nature BIO
Fruit de saison BIO

Jeudi

Repas nouvel
an chinois

Mems

*Nouille sauté aux légumes
Emincé de poulet a la citronnel et au miel
Fromage blanc aromatisé
Gâteau manque-coco*

Vendredi

Salade Piémontaise
Blanquette de poisson
Brocolis BIO et boulghour BIO
Fromage
Pomme au four BIO à la vanille

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »



Menus Scolaire

Semaine du 20 au 26 février 2023

Midi

Salade haricots verts BIO
Saucisse fumée
Lentilles au jus BIO
Fromage
Mousse au chocolat

Mardi

Choux fleurs vinaigrette BIO
Croque-fromage
Endives braisées BIO et macaronis BIO
Yaourt nature
BUGNES

Jeudi

Friand au fromage
Paupiette de veau forestier
Epinards BIO et polenta
Fromage
Tarte à la noix de coco

Vendredi

Salade d'endives BIO au bleu
Filet de poisson au beurre blanc
Haricots verts BIO et pommes vapeur BIO
Fromag blanc bio
Pomme au four BIO

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. »



Menus Scolaire

Semaine du 27 février au 5 mars 2023

Midi

Macédoine de légumes
Sauté de dinde forestier
Farfalles BIO et haricots verts BIO
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison BIO

Mardi

Salade verte BIO
Potée Savoyarde aux légumes BIO

Fromage
Cocktail de fruits

Jeudi

Poireaux BIO vinaigrette
Omelette aux oignons
Blé BIO et poêlée de blettes
Yaourt nature BIO
Tarte au chocolat

Vendredi

Céleri rémoulade BIO
Filet de poisson pané
Fondue de poireaux BIO et penne BIO
Fromage
Fruit de saison BIO

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »



Menus Scolaire

Semaine du 6 au 12 mars 2023

Midi

Carottes râpées vinaigrette
Saucisse fumée
Flageolets et navets glacés BIO
Yaourt nature BIO
Salade de fruits

Mardi

REPAS A THEME

HAWAÏËN

Jeudi

Céleri vinaigrette BIO
Curry de légumes et pois chiches
Semoule
Faisselle
Fruit de saison BIO

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette BIO
Tronçon de saumonette
Riz BIO et gratin de choux-fleurs BIO
Fromage BIO
Flan vanille

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »



Menus Scolaire

Semaine du 13 au 19 mars 2023

Midi

Betteraves vinaigrette BIO
Omelette au fromage
Croquets
Fromage blanc nature
Fruit de saison BIO

Mardi

Rosette et cornichons
Aiguillette de poulet sauce Normande
Haricots verts sautés BIO et purée de pois cassés
Fromage BIO
Poire au sirop du chef

Jeudi

Salade verte BIO
Hachi-parmentier

Fromage
Fruits de saison

Vendredi

Céleri rémoulade BIO
Colin à l'oseille
Pommes Persillées BIO et chou de Bruxelles
Yaourt nature BIO
Paires au sirop

Menus Scolaire

Semaine du 20 au 26 mars 2023

Midi

Salade de riz BIO
 Cuisse de poulet rôtie
 Polenta et haricots verts BIO
 Yaourt nature
 Fruit de saison

Mardi

Salade coleslaw BIO
 Nugget's de blé
 Brunoise de légumes et pommes noisettes
 Fromage BIO
 Mousse au chocolat maison

Jeudi

Pâté croûte et cornichons
 Paleron braisé
 Carottes braisées BIO et semoule BIO
 Petit suisse aux fruits
 Fruit de saison BIO

Vendredi

Salade d'endives BIO ou noix
 Paëlla
 ...
 Fromage BIO
 Crème caramel