



Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 20 fev. au 26 fev.

Du 27 fev. au 05 mars.

Du 06 mars. au 12 mars.

Du 13 mars. au 19 mars.

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Tortellini épinards sauce provençale  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison



Crêpe au fromage  
Oeufs durs à la piperade  
Purée de pommes de terre  
Chanteneige **BIO**  
Fruit de saison



Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Filet de poisson MSC sauce aigre douce  
Légumes façon wok et nouilles  
Vache qui rit **BIO**  
Rocher au coco



Salade de pommes de terre salée  
Oeufs durs béchamel  
Epinards hachés **BIO**  
Mimolette  
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade verte  
Calamar à la romaine  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Beignet aux pommes



Carottes râpées vinaigrette  
Pavé fromager  
Riz aux petits légumes  
Saint nectaire  
Purée de pommes bananes **BIO**



Salade de riz  
Omelette nature  
Haricots verts à l'ail  
Fromage blanc nature  
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale  
Galette de quinoa à la provençale  
Printanière de légumes  
Chanteneige **BIO**  
Compote pommes cassis



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade  
Bolognaise végétale **BIO**  
Farfalles  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison



Chou blanc frais mayonnaise  
Roulé au fromage  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau basque



Taboulé  
Poisson pané  
Poêlée multicolore  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



Salade verte  
Filet de colin sauce citron  
Duo de haricots beurre et verts  
Yaourt nature **BIO**  
Tarte au flan



VENDREDI

Salade coleslaw  
Omelette au coulis de tomate  
Semoule  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de pommes **BIO**



Velouté de potiron du chef  
Raviolis au saumon à la sauce tomate  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Nuggets végétal  
Potatoes  
Chanteneige **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat  
Ketchup (dosette)



Velouté de petits pois  
Raviolis ricotta sauce verte  
Tartare ail et fines herbes  
Kiwi



LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries





Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boullghour en salade  
Pavé fromager  
Carottes persillées  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison



Radis et beurre  
Poisson pané  
Frites  
Vache picon  
Purée de pommes bananes **BIO**



Betteraves **BIO** en salade  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Purée de pommes de terre  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Galette végétale tomate mozzarella  
Lentilles au jus  
Saint Morêt  
Compote de pommes



Salade coleslaw  
Bolognaise végétale **BIO**  
Macaroni  
Coulommiers  
Flan chocolat



Boullghour en salade  
Galette de soja à la provençale  
Poêlée de légumes  
Camembert  
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Salade verte  
Omelette au coulis de tomate  
Torti **BIO**  
Tomme blanche  
Crème à la vanille



Crêpe au fromage  
Pané de blé fromage et épinards  
Poêlée de légumes **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Farfalles au Saumon  
Cantal AOP  
Crème à la vanille



VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade  
Filet de colin sauce citron  
Semoule  
Yaourt aromatisé  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Salade verte  
Oeufs durs à la piperade  
Riz créole  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Donuts



Radis et beurre  
Omelette nature  
Flageolets au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau de Pâques  
Oeuf de Pâques en chocolat



LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

