

**SEMAINE DU 24 AU 28 FÉVRIER 2025**

## LUNDI

Salade verte

Lasagne Bolognaise  
végétarienne

Fromage

Fruits de saison Bio



## MARDI

Carottes Râpées Bio

Cordon Bleu de dinde  
Pâtes Bio

Yaourt aromatisé Bio



## MERCREDI

Salade de Haricots  
Verts Bio

Hachis parmentier

Compote de fruits  
Bio



## JEUDI

Céliéri Rémoulade

Cuisse de poulet rotie  
Frites Fraîches



Fromage

Glace

## VENDREDI

Salade de riz Niçoise

Filet de poisson du  
marché vapeur  
ratatouille

Yaourt de brebis  
aromatisé



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages ,  
Desserts et Fruits sont  
Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont  
Fait Maison

\* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

\* Sauces et Vinaigrettes servies à part

# Menu

SEMAINE DU 3 AU 7 MARS

## LUNDI

Salade verte

Escalope de dinde à la  
crème bio  
pommes sautées

Fromage

Fruits de saison



## MARDI

Betteraves rouges  
Vinaigrette

Tagliatelles Carbo

Compote de fruits bio



## MERCREDI

Rosette de Lyon  
Cornichons

Raviolis de Bœuf  
gratinés

Fromage blanc nature  
Bio

## JEUDI

Pâté en croute

Rougail saucisse à  
l'antillaise  
Riz Pilaf

Yaourt nature sucré  
bio



## VENDREDI

Poireaux vinaigrette

Gratin de pâtes  
aux légumes bio

Fromage

Crème dessert Vanille  
Bio



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages ,  
Desserts et Fruits sont  
Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale



Les Gâteaux sont  
Fait Maison

\* Sauces et Vinaigrettes servies à part  
\* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison  
\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve d'approvisionnement toutes les viandes sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.

# Menu

**SEMAINE DU 10 AU 14 MARS**

## LUNDI

Salade verte

Tartiflette  
Savojarde

Fruits de saison



## MARDI

Salade de pâtes

Pané de blé  
Haricots verts bio  
en persillade

Fromage

Yaourt de brebis  
aromatisé  
bio

## MERCREDI

Feuilleté au fromage

Cordon bleu  
Pâtes

Glace



## JEUDI

Pousse de haricots  
mongo vinaigrette

Steak hache de Bœuf  
Frites fraîches



Crème dessert  
Caramel  
bio

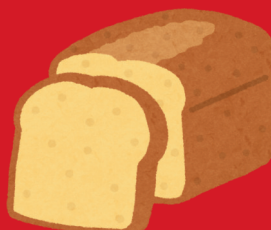
## VENDREDI

Salade Verte

Brandade de poisson

Fromage

Gâteau maison



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages , Desserts et  
Fruits sont Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont  
Fait Maison

\* Sauces et Vinaigrettes servies à part

\*Le service peut être amené à modifier le  
menu en fonction des contraintes de  
livraison

\* Les documents sur la traçabilité et  
les allergènes sont disponibles auprès  
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve  
d'approvisionnement toutes les viandes  
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine  
Française.

# Menu

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS

## LUNDI

1/2 Pamplemousse

Sauté de porc au curry  
Riz Pilaf

Fromage

Yaourt Bio aux fruits



## MARDI

Salade Verte

Jambon  
Frites Fraîches



Fromage Blanc Nature  
Sucré

## MERCREDI

Sardines à la tomate

Steak haché de veau  
purée de  
pommes de terre

Pommes au four



## JEUDI

Salade d'endives aux  
noix

Escalope de dinde  
viennoise  
coquillettes bio

Fromage

Fruits de saison



## VENDREDI

Céleri Vinaigrette

Riz à l'espagnol

Entremet Caramel au  
beurre salé



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages, Desserts et  
Fruits sont Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont  
Fait Maison

\* Sauces et Vinaigrettes servies à part  
\* Le service peut être amené à modifier le  
menu en fonction des contraintes de  
livraison

\* Les documents sur la traçabilité et  
les allergènes sont disponibles auprès  
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve  
d'approvisionnement toutes les viandes  
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine  
Française.

# Menu

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS

## LUNDI

Macédoine Bio  
Mayonnaise

Chipolatas  
Pommes Sautées

Fromage

Fruits de saison



## MARDI

Salade Coleslaw  
maison  
Sot-l'y-laisse de  
volaille à la tomate  
semoule bio

Yaourt Bio de brebis  
aromatisé



## MERCREDI

Friands à la viande

Aiguillette de poulet à  
la crème  
Ratatouille

Compote de fruits  
bio



## JEUDI

Salade verte

Chili Sin Carne

Fromage Bio

Gateau Maison



## VENDREDI

Terrine de campagne  
cornichons

Poisson du marché  
beurre blanc  
carottes bio à la  
crème

Crème dessert  
Chocolat  
Bio



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages , Desserts et  
Fruits sont Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale  
Gâteaux sont fait maison  
Sauces et vinaigrettes servies à  
part

\*Le service peut être amené à modifier le  
menu en fonction des contraintes de  
livraison

\* Les documents sur la traçabilité et  
les allergènes sont disponibles auprès  
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous  
réserve d'approvisionnement toutes les  
viandes sauf l'agneau (Irlande) sont  
d'origine Française.



# Menu

**SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL**

## LUNDI

Salade Verte

Jambon braisé  
Pommes sautées

Fromage

Fruit de saison



## MARDI

Emincé de chou rouge  
Vinaigrette

Boulettes de bœuf  
sauce tomate  
Boulgour bio façon  
pilaf

Liégeois Fruits rouges

## MERCREDI

Surimi mayonnaise

Cordon Bleu  
Haricots beurre  
persillé

Glace



## JEUDI

Concombre à la crème  
bio

Lasagne de légumes  
bio

Fromage

Gâteau maison



## VENDREDI

Œufs durs bio  
Mayonnaise

poisson du jour  
Ebly façon pilaf bio

Yaourt Bio à la vanille



1 Produit Bio / Jour  
Tous les Fromages , Desserts et  
Fruits sont Bio ou issus de  
l'Agriculture Locale  
Gâteaux sont fait maison  
Sauces et vinaigrettes servies à  
part

\*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

\* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve d'approvisionnement toutes les viandes sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.