

Menu scolaire sans viande

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

LUNDI

Betteraves en salade
Aiguillettes panée de blé et emmental
Coquillettes
Edam
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
😊

Velouté de courges **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Yaourt nature sucré
Compote de pommes **BIO**

📌😊
😊

Salade de pâtes nature
Samoussa de légumes
Haricots verts persillés
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

📌😊
😊

Salade de blé à la tomate
Tortillas pomme de terre et oignons
Purée de brocolis
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison

😊

MARDI

Céleri mayonnaise
Lentilles à la tomate
Riz camarguais
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane

📌
📌
😊
😊

Friand au fromage
Pané de blé fromage et épinards
Gratin de poireaux et pommes de terre
Mimolette
Fruit **BIO** de saison

📌
😊

Potage crécy **BIO**
Picoussel nature du chef
Lentilles au jus
P'tit cottentin nature
Flan chocolat

📌
📌

Betteraves en salade
Quenelle à la sauce tomate
Macaronis **BIO**
Gouda
Fruit **BIO** de saison

📌😊
😊

MERCREDI

Velouté de légumes **BIO**
Galette de quinoa à la provençale
Purée de pommes de terre
P'tit cottentin nature
Fruit de saison
Sauce tomate

📌😊

Salade verte **BIO**
Pavé fromager
Chou fleur à la béchamel
Petit suisse aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

📌😊
📌
📌

Pizza au fromage
Boulettes de pois chiches
Poêlée arlequin
Brie
Fruit **BIO** de saison
Sauce tomate

😊

Salade de saison
Pavé fromager
Pommes noisettes
Camembert
Crème au chocolat

📌

JEUDI

Radis croc'sel
Omelette du chef
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

📌
😊
📌

Salade de brocolis vinaigrette
Filet de colin au pesto
Riz pilaf
Plateau de fromages
Fruit **BIO** de saison

📌😊
📌
😊

Salade de chou fleur vinaigrette
Aiguillettes panée de blé et emmental
Tortis
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
😊

Carottes râpées vinaigrette
Seiches à l'armoricaine
Riz camarguais **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise

📌
📌
📌😊
😊

VENDREDI

Taboulé
Calamars à la romaine et citron
Carottes persillées du chef
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
😊

Carottes râpées vinaigrette
Nugget's végétal et ketchup
Potatoes
Fraidou
Flan vanille nappé caramel

📌

Salade de saison
Filet de hoki sauce à l'oseille
Poêlée de légumes d'hiver
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat

📌
📌
😊

Velouté d'épinards
Falafels menthe coriandre
Petit pois au jus
Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison
Sauce à la crème

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 MARS 2023 AU 23 AVRIL 2023

Menu scolaire sans viande

	Du 03 avr. au 09 avr.	Du 10 avr. au 16 avr.	Du 17 avr. au 23 avr.
LUNDI	Salade de lentilles Tortillas pomme de terre et oignons Haricots verts persillés Tomme des Pyrénées Flan vanille		Salade de perles marines Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Haricots beurre à l'ail Yaourt nature Fruit BIO de saison Sauce tomate
MARDI	Céleri sauce cocktail Lentilles aux oignons Pâtes BIO P'tit cottentin nature Compote de pommes	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Cabillaud au beurre citronné Gratin de Légumes Carré frais Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Parmentier de légumes Emmental BIO Compote de pommes BIO
MERCREDI	Terrine de campagne * Galette végétale tomate mozzarella Polenta Cantal AOP Fruit BIO de saison Sauce tomate	Chou blanc BIO en salade Picoussel nature du chef Purée aux 3 légumes Fromage blanc nature Flan pâtissier	Salade de lentilles Aiguillettes panée de blé et emmental Jardinière de légumes Fromage blanc nature Fruit BIO de saison
JEUDI	Velouté de brocolis Haricots rouges à la tomate Semoule BIO Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes tomate mozzarella Blé aux oignons Coulommiers Compote de pommes coings Sauce à la crème	Velouté de légumes BIO Tortellini épinards sauce tomate et râpé Lou mirabel Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Salade de saison Parmentier de poisson Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques Maison Oeufs de Pâques en chocolat	Macédoine mayonnaise Tajine de pois chiches Farfalles Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Colin sauce crème ciboulette Riz pilaf Tartare nature Cocktail de fruits

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 MARS 2023 AU 23 AVRIL 2023

Menu standard

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

LUNDI

Betteraves en salade
Aiguillettes de poulet au romarin
Coquillettes
Edam
Fruit **BIO** de saison



Velouté de courges **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Yaourt nature sucré
Compote de pommes **BIO**



Salade de pâtes nature
Colombo de porc
Haricots verts persillés
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à la tomate
Sauté de porc aux herbes de provence
Purée de brocolis
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Céleri mayonnaise
Sauté de bœuf aux oignons
Riz camarguais
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane



Friand au fromage
Paupiette de veau au jus
Gratin de poireaux et pommes de terre
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Potage crécy **BIO**
Picoussel nature du chef
Lentilles au jus
P'tit cottentin nature
Flan chocolat



Betteraves en salade
Quenelle à la sauce tomate
Macaronis **BIO**
Gouda
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Velouté de légumes **BIO**
Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
P'tit cottentin nature
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Cordon bleu
Chou fleur à la béchamel
Petit suisse aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Pizza au fromage
Boulettes d'agneau au jus
Poêlée arlequin
Brie
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison
Nugget's de volaille
Pommes noisettes
Camembert
Crème au chocolat



JEUDI

Radis croc'sel
Omelette du chef
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef aux pommes



Salade de brocolis vinaigrette
Filet de colin au pesto
Riz pilaf
Plateau de fromages
Fruit **BIO** de saison



Salade de choux fleur vinaigrette
Emincé de volaille à la mexicaine
Tortis
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Seiches à l'armoricaine
Riz camarguais **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise



VENDREDI

Taboulé
Calamars à la romaine et citron
Carottes persillées du chef
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Chickenwings et ketchup
Potatoes
Fraidou
Flan vanille nappé caramel



Salade de saison
Filet de hoki sauce à l'oseille
Poêlée de légumes d'hiver
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat



Velouté d'épinards
Sauté de bœuf aux olives
Petit pois au jus
Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison



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



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 MARS 2023 AU 23 AVRIL 2023

Menu standard

Du 03 avr. au 09 avr.

Du 10 avr. au 16 avr.

Du 17 avr. au 23 avr.

LUNDI

Salade de lentilles
Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts persillés
Tomme des Pyrénées
Flan vanille



Salade de perles marines
Paupiette de veau au jus
Haricots beurre à l'ail
Yaourt nature
Fruit BIO de saison



MARDI

Céleri sauce cocktail
Chipolatas *
Pâtes BIO
P'tit cottentin nature
Compote de pommes



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Cabillaud au beurre citronné
Gratin de Légumes
Carré frais
Fruit BIO de saison



Céleri rémoulade
Sauté de boeuf aux oignons
Purée de pommes de terre
Emmental BIO
Compote de pommes BIO



MERCREDI

Terrine de campagne *
Emincé de volaille sauce forestière
Polenta
Cantal AOP
Fruit BIO de saison



Chou blanc BIO en salade
Sauté de volaille à la dijonnaise
Purée aux 3 légumes
Fromage blanc nature
Flan pâtissier



Salade de lentilles
Rôti de porc aux herbes
Jardinière de légumes
Fromage blanc nature
Fruit BIO de saison



JEUDI

Velouté de brocolis
Fricadelle de boeuf sauce tomate
Semoule BIO
Petit suisse sucré
Fruit BIO de saison



Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf au jus
Blé aux oignons
Coulommiers
Compote de pommes coings



Velouté de légumes BIO
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Lou mirabel
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade de saison
Parmentier de poison
Yaourt nature BIO
Gâteau de Pâques Maison
Oeufs de Pâques en chocolat



Macédoine mayonnaise
Tajine de pois chiches
Farfalles
Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison



Salade coleslaw
Colin sauce crème ciboulette
Riz pilaf
Tartare nature
Cocktail de fruits



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



Goûters Standard Mercredis

Goûters		Goûters	
8-mars	Granola Fromage blanc sucré Compote	5-avr.	Fromage blanc nature Pain et barre de chocolat Compote
15-mars	Fruit de saison Yaourt nature Roulé à la fraise	12-04	fruit Petit suisse aromatisé Pépito
22-mars	Compote Petit suisse sucré Madeleine	19-avr.	Compote Yaourt sucré Pain et miel
29-mars	Fruit de saison Velouté aux fruits mixés Petit écoliers au chocolat au lait		