

(x) = référence allergènes



origine EU




































viande origine France



Produits Bio



Fait Maison

	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Cèleri Remoulade bio (9,3)  	velouté de légumes bio (7)  	Macédoine de légumes bio mayonnaise (7,10)  	Carottes rapées bio vinaigrette (10)  	Betteraves bio et son quartier d'oeuf (3,10)  
PLAT	Jambon blanc bio et petit beurre 	Bolognaise Végétale bio   	émincé de Veau champignons (1,7,)  	Poulet bio grillé et Merguez (1,7,3,10)   	Beignet de Cabillaud sce Tartare (7,3,1,4)
ACCOMPAGNEMENT	Pommes bio rissolées  	Tagliatelles bio fraîches (1)  	Purée de Pommes de terre (7) 	Semoule couscous bio et Légumes couscous (7,1)  	Haricots verts bio sautés à l'ail (7)  
PRODUIT LAITIER	Flan nappé bio 	Tartare	crème dessert vanille	Fromage blanc aux fruits bio 	Emmental
DESSERT	Compote bio pommes poire 	Fruit bio de saison 	Fruits de saison bio 	Glaces	Fondant chocolat et fruits

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :


**1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,**  
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages


# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



## Mars 2023

































Semaine du 06 Mars au 10 Mars 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio  
 Fait Maison


	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade de tomates bio mozzarella (7,10)  	Salade de Mais bio vinaigrette et Pois chiche(10)  	salade laitue bio (10) 	Sardinade (1,7) 	Rosette de Lyon et Radis
PLAT	Emincé de Dinde bio provençal (1)   	Pizza Mozzarella (1,7) 	Bolognaise bio  	Le rôti de Veau bio au jus (1,7,3,9,10)   	Médailon de Colin persillé aux moules (1,3,7) 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bio au fromage (1,7)  		Spaghettis bio (1,7)  	Les pommes Frites  	Riz pilaf bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio 	Crème dessert bio 	Viennois chocolat	Babybel	Fromage blanc nature bio 
DESSERT	Pommes bio saison 	Orange bio et Biscuit bio 	Fruit de saison bio 	Kiwi bio 	Banane bio 


Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :



**1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 céleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,**  
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

Semaine du 13 Mars au 17 Mars 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio  
 Fait Maison


	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Laitue bio mimosa (10,,3)  	Concombre vinaigrette bio (10)  	Tarte à la tomate (7,10) 	Paté de volaille	salade d'endives bio emmental  
PLAT	Escalope de Poulet bio (1,3,7,9,10)   	Raviolis bio frais de Légumes (1,7)   	saucisses de Volaille façon Rougail  	Daube de Boeuf bio   	plein filet poisson blanc meunière et citron (1,7)
ACCOMPAGNEMENT	Lingot de Polenta (7) 	sauce Basilic 	Riz bio créole (7)  	Boulgour bio (1,9,3,7)  	Pommes de terre bio sautées (7)  
PRODUIT LAITIER	Lacté vanille bio 	Petit filou nature bio 	Flan chocolat 	Yaourt aromatisé bio 	Pic et croq
DESSERT	Compote de poires bio 	Roulé au chocolat (3,1,7,6,8) 	Fruit bio de saison 	Fruit de saison bio 	Glace


Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :



**1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,**  
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages


























Semaine du 20 Mars au 24 Mars 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio  
 Fait Maison


	Lundi	Mardi choix Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade batavia bio (10)  	Potage de légumes bio (1,7)  		Pomelos rose	Carottes bio rapées vinaigrette  
PLAT	Financière de Veau bio et sa bouchée (1,3,7)   	Oeufs à la coque et son cressin (1,3)	Lasagnes au Boeuf bio (1,7)  	chesburger "maison" (1,7)  	Calamars à la Romaine sauce tartare (1,,4,3,7) 
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole bio (7)  	Les Macaronis bio (1,7)  	salade verte bio (10)  	Pommes steak house 	Haricots verts sautées bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Flan nappé ou Fromage	yaourt nature bio 	Crème vanille et sa madeleine	Yop à la fraise	Glace
DESSERT	Fruit de saison bio 	Fondant chocolat	La Poire bio de saison 	Cookies	Banane bio 


Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :



**1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,**  
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

Semaine du 27 Mars au 31 Mars 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio  
 Fait Maison

	Lundi	Mardi choix Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade d'endives bio emmental (7,10)  	salade de Lentilles bio vinaigrette (10)  	salade de Tomates bio mozzarella  		Mortadelles et Radis
PLAT	duo Chipolatas bio grillé et saucisse de Volaille (1,9)  	Quenelles Nantua (3,1,7) 	sauté de Veau aux olives (1,7)  	Parmentier de Boeuf bio (7)   	Blanquette de Colin crevettes (1,7,3,2) 
ACCOMPAGNEMENT	Haricots blancs bio à la tomate (9,1) 	Spaghettis bio et Parmesan (7,3,1)  	Semoule couscous bio (7,1)  	Salade verte bio vinaigrette  	Riz basmati bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Tartare	Liègeois	Fondant chocolat	Emmental	Laitage 
DESSERT	Compote bio et son biscuit 	fruits de saison bio 	fruits de saison bio 	glace Nesquik	fruits de saison bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

**1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,**  
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages