



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

Menus du 27 Février au 14 Avril 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 <p>Omelette Maison</p> <p>Menu unique</p> <p>Gratin de carottes locales</p> <p>et pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte au fromage</p> <p>Lasagne de thon MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Emincé de dinde sauce crème</p> <p>Blanquette de poisson MSC</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Chipolatas * Label rouge</p> <p>Bouchée de légumes azuki</p> <p>Fondue d'enfives aux pommes de terre Locales</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Sauté de boeuf sauce tomate</p> <p>Boulette végétarienne sauce tomate</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<p>Filet de Colin MSC sauce aneth</p> <p>Menu unique</p> <p>Brocolis</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Salade verte au maïs</p> <p>Tartiflette aux 2 fromages</p> <p>Menu unique</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>Filet de poisson meunière MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Duo Pommes vapeur et Panais</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Celeri rapées vinaigrette</p> <p>Fricassée de poulet local sauce champignons</p> <p>Filet de lieu MSC sauce champignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc sucre cassonade</p>	<p>Rôti de porc * Label rouge sauce flamande</p> <p>Omelette Maison sauce flamande</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Clafoutis aux poires</p>
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<p>Filet de lieu MSC sauce crème</p> <p>Menu unique</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Salade verte</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Menu unique</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Chou blanc berlinois</p> <p>Emincé de volaille BIO sauce aux fines herbes</p> <p>Dos de colin MSC sauce aux fines herbes</p> <p>Carottes locales</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Bolognaise de Boeuf VBF rav</p> <p>Bolognaise végétarienne lentilles</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>vache picon</p>	<p>Jambon* Local</p> <p>Merlu MSC sauce nigoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 <p>Tarte aux lentilles BIO et millet</p> <p>Menu unique</p> <p>salade verte</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte à la bretonne (artichaut)</p> <p>Rôti de porc Label rouge* aux pommes</p> <p>Omelette Maison</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc et sablé de Metz</p>	<p>Escalope de volaille sauce aigre douce</p> <p>Filet de lieu MSC sauce aigre douce</p> <p>Riz IGP</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lasagne de boeuf VBF</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade bicolore</p> <p>Dos de colin MSC sauce citron</p> <p>Menu unique</p> <p>Epinard BIO à la béchamel</p> <p>yaourt nature et sucre</p>
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
 <p>Pâte aux pois chiche BIO</p> <p>Menu unique</p> <p>salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Sauté de porc BBC* sauce marengo</p> <p>Filet de lieu MSC Sauce marengo</p> <p>Haricots beurres</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Menu unique</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous</p> <p>Falafels</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au fromage</p> <p>Sauté de boeuf au thym</p> <p>Fricassé de poisson msc au thym</p> <p>Riz IGP</p> <p>Eclair au chocolat</p>
lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<p>Longe de porc * Sauce au thym</p> <p>Boulette azuki sauce au thym</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de poisson pané</p> <p>Menu unique</p> <p>Epinards</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade</p> <p>vache picon</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à la flamande</p> <p>Sauté de dinde label rouge sauce maroilles</p> <p>Fricassé de colin MSC sauce maroilles</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Omelette Maison</p> <p>Menu unique</p> <p>Ratatouille riz</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<p>Lundi de Pâques</p>	 <p>Raviolis végétarienne</p> <p>Menu unique</p> <p>vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chipolatas*</p> <p>Omelette Maison</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fricassé de volaille au thym</p> <p>Fricassé de saumon MSC au thym</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>	<p>Filet de colin MSC sauce tomate</p> <p>Menu unique</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc sucré</p>

* Menu avec porc