

Hiver	Lundi 02 MARS		Mardi 03 MARS		Jeudi 05 MARS		Vendredi 06 MARS
							« Menu végétarien »
PM	Rillettes de Maquereaux	MFS	Salade Marocaine	MA	Tarte aux légumes	MF	Coleslaw
F	Blanquette de Veau	FA	Rôti de Dinde	PA	Cabillaud, Sauce Aneth	A	Steak Végétale
A	Riz	F	Haricots Verts	F	Purée de PDT	O	Lentilles
O	Fromage	O	Yaourt Nature	A	Crème Dessert	MOB	Compote
F	Fruits						
Hiver	Lundi 09 MARS		Mardi 10 MARS		Jeudi 12 MARS		Vendredi 13 MARS
					« Menu végétarien »		
MB	Potage de légumes	MF	Carottes râpées	AF	Salade Endives/Bleu/Noix	PM	Rillettes de Sardines
F	Bœuf	MA	Croque Monsieur	A	Panés Végétale	F	Rôti de Porc
A	Pâtes	F	Mesclun	A	Gratins de Brocoli	A	Petit Pois Lardons
O	Fromage	BO	Pommes	MA	Fondant Chocolat	O	Faisselle
F	Kiwi						
Hiver	Lundi 16 JANVIER		Mardi 17 MARS		Jeudi 19 MARS		Vendredi 20 MARS
			« Menu végétarien »				
F	Salade Verte	MA	Taboulé	F	Guacamole	PAM	Salade de Perle Marine
FM	Hachis Parmentier	A	Spaghetti	PM	Saumon, Sauce au Herbes	A	Nuggets
M	Mousse de Fruits	F	Crème de Carottes	A	Riz	A	Frites
		O	Fromage	MA	Tiramisu	B	Fruit
		B	Fruits				
Printemps	Lundi 23 MARS		Mardi 24 MARS		Jeudi 26 MARS		Vendredi 27 MARS
							« Menu végétarien »
FM	Macédoine de légumes	A	Friand Jambon Fromage	M	Piémontaise	A	Houmous
FM	Boulette 3 Viande	FM	Poulet Coco	P	Lieu Noir	F	Risotto poireaux
A	Semoule	A	Ebly	MF	Flan de légumes	M	Sauce Pesto
O	Fromage Blanc	MA	Cookies	B	Fruits	MA	Clafoutis cerise
	LUNDI 30 MARS		MARDI 31 MARS		JEUDI 02 AVRIL		VENDREDI 03 AVRIL
					« Menu végétarien »	MF	Carottes râpées
MA	Cake Chorizo	MA	Tarte chèvre/Miel	MA	Salade lentilles/Feta	F	Saucisse / Merguez
M	Tartiflette	A	Steak haché	A	Gratins à la Florentine	MA	Riz Espagnol
F	Mesclun	A	Pâtes	O	Yaourt Vanille	O	Fromage
F	Fruits	B	Fruits			B	Fruits

Légende : M = Fait cuisine / F = Viande Française / F = Primeurs France / B = Produits BIO / L = Label rouge/Bleu Blanc Cœur / P = Pêche durable / O = AOP/IGP/HVE/STG/Produits locaux / A = Allergènes / S = De saison

Les menus peuvent être modifiés en fonction des opportunités de produits de la saison ou des aléas de livraisons des fournisseurs. Ils sont conformes aux recommandations du GEMRCN relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Présence éventuelle d'allergènes dans chacun de nos plats : **Lactose - Fruits à coques - Œuf - Céréales contenant du Gluten - Arachide - Soja - Céleri - Moutarde - Lupin - Graines de sésame - Crustacés - Poissons - Mollusques - Sulfites** ... Renseignez-vous auprès du service (PAI)