

MENU DU LUNDI 13 MARS AU 17 MARS 2023

LUNDI 13/03/2023	MARDI 14/03/2023	MERCREDI 15/03/2023	JEUDI 16/03/2023	VENDREDI 17/03/2023
		Repas végétarien		Repas végétarien enfant
Céleri râpé d'automne (à base de produits bio ou labellisé)	Radis beurre	Pamplemousse	Salade verte HVE	Feuilleté fromage Feuilleté viande (portage)
Chipolatas VF IGP Poisson pané FD (repas sans viande) Coquillettes semi complète Bio et locale	Palette de porc à la provençale VF Haricots beurre Boulettes VG en sauce (repas sans viande)	Lasagne courgette fromage (à base de produits bio ou labellisé)	Blanquette de dinde IGP LR Blanquette de poisson FD Riz	Omelette nature Omelette lardons (portage) Petits pois carottes
Coulommiers	Croc'lait bio		Emmental	Vache qui rit bio
Clémentines bio	Tarte au flan	Brownie au chocolat et haricots rouges	Kiwis bio	Pommes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 20 MARS AU 24 MARS 2023

LUNDI 20/03/2023	MARDI 21/03/2023	MERCREDI 22/03/2023	JEUDI 23/03/2023	VENDREDI 24/03/2023
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Surimi	Salade tomates	Duo de choux	Concombre à la crème	Carottes bio râpées
Colombo de poisson FD Brocolis	Pâtes bio locale semi complète à la mexicaine	Sauté de porc IGP gingembre abricots Colin FD sauce citron (repas sans viande) Semoule aux petits légumes	Roti de boeuf bio Poisson à la bordelaise FD (repas sans viande) Pommes de terres rissolées CE2	Légumes sautés au boulgour (à base de produits bio ou labellisé) Poisson à la bordelaise FD (portage)
Camembert	Fromage blanc	Brie AOP	fol épi	Saint Paulin
Bananes bio	Gauffre	Flanby	Abricots au sirop	Oranges bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 27 MARS AU 31 MARS 2023

LUNDI 27/03/2023	MARDI 28/03/2023	MERCREDI 29/03/2023	JEUDI 30/03/2023	VENDREDI 31/03/2023
Repas végétarien enfants			Repas végétarien portage	Repas végétarien enfants
Betteraves râpées	Salade verte HVE	Pizza 3 fromages	Salade d'endives	concombre vinaigrette
Gratin à la béchamel de légumineuse (à base de produits bio ou labellisé) Côte de porc VF (portage)	Filet de sole au lait de coco Riz	sauté de boeuf VF bio Poisson pané FD (repas sans viande) Haricots verts bio à l'ail	Lasagne bolognaise VBF Lasagne épinard ricotta et chèvre (repas sans viande et portage)	Chili de légumes (à base de produits bio ou labellisé) Semoule Cuisse poulet LR (portage)
Camembert bio	Brie de meaux AOP			kiri
Beignet Choco noisettes	Clémentines bio	Poire bio	cocktail de fruits plumetis chocolat	Pommes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable
VF : Viande française

L.R. : label rouge
HVE : haute valeur environnementale

MENU DU LUNDI 03 AVRIL AU 07 AVRIL 2023

LUNDI 03/04/2022	MARDI 04/04/2022	MERCREDI 05/04/2022	JEUDI 06/04/2022	VENDREDI 07/04/2022
	Repas végétarien		Repas choisi par les enfants	Repas végétarien
Œufs mayonnaise	Salade verte	Carottes bio râpées	Salade mélangée	Salade concombre /maïs
Langue de bœuf sauce piquante Poisson FD du gléré (repas sans viande) Pommes de terre vapeur CE2	Tajine de semoule aux légumes <small>(à base de produits bio ou labellisé)</small>	Fish and chips FD Courgettes sautées	Cuisse de poulet grillé VF Nugget's de poisson FD Pommes noisettes	Parmentier patates douces et potiron <small>(à base de produits bio ou labellisé)</small> Boulette agneau VF (portage)
Le carré	Fourme d'ambert (portage) Kiri chèvre	Petit suisse	Camembert bio	Brie AOP
Poires	Compote pomme saveur biscuit	Tarte aux pommes	Kiwis bio	Crème dessert chocolat

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur