


Menus Scolaires

Semaine 9 du 1er au 5 mars 2021

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Betteraves à la vinaigrette	Friand fromage	 Céleris râpés rémoulade	 Chou fleur vinaigrette	 Coleslaw à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf BIO sauce tomate 	 Rôti de porc au jus	 Haut de cuisse de poulet	 Crêpe au fromage	 Filet de hoki sauce au 
Accompagnement	 Semoule BIO 	 Coquillettes BIO 	 Courgettes à la tomate	 Poireaux béchamel	 Haricots verts ail et persil
Sans viande	 Boulettes végétariennes sauce tomate	Calamars à la romaine	Galette de soja provençale		
Produit laitier	 Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic)	 Camembert BIO	Mimolette	 Vache qui rit BIO	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait 	Cake à la carotte	Compote pomme banane

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende:



Recette cuisinée



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*
























* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 10 du 08 au 12 Mars 2021

Menus Végétarien



































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade 	Saucisson à l'ail (s/viande : (Euf mayonnaise) 	Salade iceberg et croûtons vinaigrette 	Potage de légumes
Plat	Aiguillettes de poulet sauce au romarin  	Jambon blanc Label Provenance  	Gratin de moules  	Bolognaise de bœuf  	Omelette nature 
Accompagnement	Petit pois aux oignons 	Purée de pomme de terre 	Riz BIO  	Spaghetti 	Haricots verts BIO à l'échalote 
Sans viande	Poisson pané et citron	Galette de soja provençale		Bolognaise de thon	
Produit laitier	Camembert BIO 	Petit moulé ail et fines herbes	Suisse fruité	Vache qui rit BIO 	Crème anglaise
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Eclair au chocolat	Poire	Compote de pomme (groupe de producteur Novapom 82) fleur d'oranger fraîche  	Ile flottante

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	Menu végétarien		Menu Saint Patrice		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées des landes vinaigrette 	 Potage potiron	 Radis et beurre	 Salade verte et cheddar rouge râpé, vinaigrette	 Salade de pâtes BIO 
Plat	 Cordon bleu de dinde 	 Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	 Sauté de bœuf sauce aux olives 	 Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande) 	 Roti de porc au jus 
Accompagnement	 Lentilles BIO 		 Macaronis		 Chou fleur béchamel
Sans viande	 Filet de merlu au citron 		 Boulettes végétariennes sauce tomate	 Brandade de colin 	 Poisson pané et citron
Produit laitier	Fromage blanc en eau et sucre	Yaourt sucré	Chantailou	Edam BIO 	Vache qui rit BIO 
Dessert	 Pomme (groupement de producteur Novapom 82)	Gateau basque	Banane BIO sauce chocolat 	 Apple crumble cake (gâteau crumble à la pomme)	Crème dessert chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 12 du 22 au 26 Mars 2021



Cuisine de Midi-Pyrénées

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé (Semoule BIO)	Pâté de foie (s/viande : Surimi mayonnaise)	Crêpe au fromage	Potage Dubarry	Betteraves BIO en vinaigrette
Plat	Sausisse de Toulouse de la ferme de Mallossèves	Filet de colin sauce à l'aneth	Rôti de dinde au jus	Allumettes de dinde façon carbonara	Jambalaya de riz BIO aux légumes
Accompagnement	Carottes au miel et romarin	Brocolis persillés	Petits pois	Coquillettes BIO	
Sans viande	Galette de soja provençale		Poisson meunière	Poisson pané et citron	
Produit laitier	Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Crème anglaise	Petit moulé nature
Dessert	Tarte normande	Poire	Compote fraîche de pomme (groupement de producteurs Novapom 82)	Brownies	Gateau au miel et noisettes

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu américain	Menu Végétarien
	JEUDI		VENDREDI		
Entrée	Salade verte croustons vinaigrette	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Lentilles BIO vinaigrette persillées	Salade de tomates maïs vinaigrette	Céleri vinaigrette au cumin
Plat	Paupiettes de veau au jus	Emincé de filet de poulet façon tajine	Chipolatas	Cheesburger et Pommes noisettes	Chili sin carne
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Semoule BIO	Lagolets vert Lab		Riz Bio aux petits légumes
Plat sans viande	Boulette végétariennes sauce tomate	Poisson blanc façon tajine	Pané fromager	Nuggets végétariens	
Produit laitier	Montcadi	Yaourt aux fruits	Maasdam BIO	Vache qui rit BIO	Fromage blanc et sucre
Dessert	Fruit de saison	Eclair vanille	Fruit de saison	Pomme (groupement de producteur Novapom 82) au four au miel	Liégeois au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 14 du 05 au 09 Avril 2021

Menu végétarien

























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Radis et beurre	Carottes râpées des landes vinaigrette	Tomate, olives, vinaigrette à l'échalotte	Saucisson à l'ail (s/viande : terrine de poisson)
Plat		Cordon bleu de dinde	Rôti de porc sauce charcutière	Lasagnes de légumes	Boulettes de bœuf BIO
Accompagnement		Légumes piperades	Haricots Lingots du Nord Label rouge		Gratin de chou fleur
Sans viande		Nuggets végétarien	Omelette		Bouchée de blé légumes et haricots azuc
Produit laitier		Vache qui rit BIO	Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic)	Gouda	Crème anglaise
Dessert		Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO fraîche	Gâteau basque

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade verte aux dés de fromage vinaigrette à l'huile d'olive	 Taboulé (Semoule BIO) à la menthe 	 Céleri râpés sauce rémoulade	Surimi mayonnaise	 Cake au fromage
Plat	 Normandin de veau sauce aux champignons 	 Roti de bœuf au jus 	 Aiguillettes de poulet au curcuma 	 Paupiette de veau au jus 	 Bouchée de blé, légumes et haricots Azuk
Accompagnement	 Lentilles BIO 	 Carottes persillées	 Purée de pomme de terre	 Epinards hachés béchamel	 Haricots verts ail et persil
Sans viande	Boulettes végétariennes sauce champignons	Pané fromager	Filet de colin sauce curcuma 	Nuggets végétariens	
Produit laitier	Camembert BIO 	Suisse sucré	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Beignet au chocolat	Banane BIO 	Compote pomme banane 	Cake banane chocolat	Fruit de saison BIO 

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende:



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.