



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02 mars

Carotte râpée bio
vinaigrette



Cordon bleu sauce
tomate



Petits pois aux oignons



Edam

Compote bio



MARDI

03 mars

Betteraves bio
vinaigrette



Roti de porc au jus



Bio pâte



Buche de chèvre

Fruits

JEUDI

05 mars

Potage de légumes bio



Omelette au fromage



Œufs
Plein Air



Frites



Chante neige bio



Fruits

VENDREDI

06 mars

Salade indienne (sans
viande)

Colin de poisson sauce
ciboulette



Riz bio épinard bio



Type petit suisse bio
aux fruits



Donuts au chocolat

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture
Biologique



Soupe du
chef



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09 mars

Céleri rémoulade

Gratin de pâtes bio au jambon



Mimolette

Yaourt bio nature sucré



MARDI

10 mars

Feuilleté au fromage

Boulette de soja sauce tomate



Haricots beurre



Vache qui rit bio



Fruit bio



JEUDI

12 mars

Potage de légumes d'hiver



Emincé de volaille façon rougail



Semoule bio



Petit moulé ail et fines herbes



Cake aux pommes



VENDREDI

13 mars

Salade coleslaw (carotte bio)



Filet de poisson pané et citron



Gratin de chou-fleur



Camembert

Fruits Bio



LÉGENDE



Volaille Française



Agriculture Biologique



Soupe du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

16 mars

Salade de riz bio au
thon



Roti de dinde sauce
champignons



Haricots vert aux
oignons



Brie



Fruits Bio

MARDI

17 mars

AU SOMMET DES
ALPES

Salade de mâche noix
et croutons

Croziflette



Gâteau de Savoie au
coulis de myrtilles

JEUDI

19 mars

Velouté de tomate

Raviolis de légumes
bio



Salade verte

Type petit suisse aux
fruits bio



Compote de pomme
poire bio



VENDREDI

20 mars

Mousse de foie et
cornichon



Filet de poisson frais
sauce aurore



Blé bio créole



Edam

Fruits Bio



LÉGENDE



Plat
végétarien



Le Porc Français



Agriculture
Biologique



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

23 mars

Crêpe au fromage

Carré de porc bruni au jus



Purée de pomme de terre

Tomme blanche

Fruits Bio



MARDI

24 mars

Taboulé aux légumes

Escalope végétale pané et ketchup



Haricots plats

Emmental

Yaourt bio vanille



JEUDI

26 mars

Potage de légumes bio



Cuisse de poulet sauce thai



Coquillettes bio



Chante neige



Fruits bio



VENDREDI

27 mars

Céleri bio rémoulade



Filet de colin sauce crème



Poêlée campagnarde



Coulommiers

Tarte aux pommes

LÉGENDE



Pêche responsable



Oeufs Plein Air



Le Porc Français



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)