MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 09 : du 26 février au 1er mars 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI	JEUDI Kebab	VENDREDI
ENTRÉE			Saucission à l'ail	Tomate, salade, oignon	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf bolognaise	Potiflette (NOUVEAU)	Crevettes au curry (NOUVEAU)	Viande kebab	Paupiette de veau marengo
	Pâtes	Salade verte	Riz Julienne de légumes	Pain pita (NOUVEAU) sauce blanche	Blé
PRODUIT LAITIER	Emmental				Yaourt
DESSERT	Corbeille de fruits	Salade de fruits	Entremet au chocolat	Muffin (NOUVEAU) au chocolat	
GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait	Pain maïs, beurre, fruit	Crêpe garnie jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 10 : du 4 au 8 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien	JEUDI	VENDREDI Raclette
ENTRÉE		NOUVEAU Friand au fromage		Pommes de terre NOUVEAU au thon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	RECETTE DU CHEF Chili con carne	Dos de colin sauce dieppoise RECETTE DU CHEF	Hachis parmentier végé NOUVEAU	Escalope de dinde à la crème	Jambon / saucisson sec et à l'ail
	Riz AB	Semoule AB Julienne de légumes	Riz AB Salade	Poêlée de légumes	Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt			Fromage à raclette
DESSERT	Corbeille de fruits AB		RECETTE DU CHEF Crème renversée oreo	Roses des sables RECETTE DU CHEF	Corbeille de fruits AB
GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait AB	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait AB	Pain au maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait AB

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 11 : du 11 au 15 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien
ENTRÉE		Salade caesar	NOUVEAU Toasts chèvre		Potage tomate / vermicelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Viande à la carbonara (RECETTE DU CHEF)	Saumon à l'oseille (NOUVEAU)	Émincé de volaille sauce curry breizh	(RECETTE DU CHEF) Steack hâché sauce maroille	Boulettes bourguignonnes (RECETTE DU CHEF)
	Pâtes (AB)	Riz (AB) Champignons	Purée de butternut	Frites / pommes paillasson / salade	Blé (AB) Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Emmental				
DESSERT	Corbeille de fruits (AB)	Liegeois chocolat	Corbeille de fruits (AB)	Gateau aux pommes (NOUVEAU)	Mousse au chocolat
GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat lait (AB)	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, miel, lait (AB)	Pomme	Crêpe garnie, jus de pomme (AB)

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 12 : du 18 au 22 mars 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées emmental			Potage au chou-fleur	Pommes de terre cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Knacks	Merguez vege	Chili con carne	Émincé de volaille à la provençale (NOUVEAU)	Colin sauce armoricaine
	Choucroute Pommes de terre	Semoule légumes couscous	Riz	Pâtes	Blé
PRODUIT LAITIER		Tomme / camembert	Emmental		
DESSERT	Glace oasis	Corbeille de fruits	Compote Biscuit	Entremet pistache / granola	Yaourts au chocolat
GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait	Pain au maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 13 : du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Velouté de courgette (NOUVEAU)	Cervelas		Salade de blé tomate, surimi (RECETTE DU CHEF)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de dinde sauce échalotes (NOUVEAU)	Chili sin carne	Émincé de boeuf goulash (NOUVEAU)	Galette saucisse (RECETTE DU CHEF)	Poisson pané citron
	Purée de pommes de terre	Riz (AB)	Poêlée de légumes	Piperade salade verte	Carottes brocolis (AB)
PRODUIT LAITIER	Munster / brie			Petit nova	
DESSERT	Corbeille de fruits (AB)	Pannacotta fruits rouges (RECETTE DU CHEF)	Pommes (AB)	Fruit de saison	Flan vanille sauce caramel
GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait (AB)	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, compote, lait (AB)	Pain au maïs, beurre, banane (AB)	Crêpe garnie, jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.