

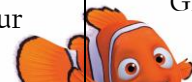




Semaine du 27 février 2023 au 03 mars 2023

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Rillettes de porc fermier Steak haché Petits pois Fromage Fruits	Salade d'haricots verts à la Parisienne Blanquette de veau Riz Glace	<u>MENU VEGETAL</u> Salade Niçoise Lasagnes végétariennes Salade Compote de pommes - Spéculoos 	Potage Filet de porc rôti fermier Flageolets Crème Anglaise	Radis Fish and chips Riz et petits légumes Eclair chocolat / café


Semaine du 06 mars 2023 au 10 mars 2023

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Velouté de potiron Jambon blanc Coquillettes Petit Suisse 	<u>MENU VEGETAL</u> Friand Gratin de pommes de terre Salade aux noix Tropézienne	Potage Croque-Monsieur Salade Gervita	Salade de betteraves Bœuf carottes Pommes de terre au four Viennois 	Salade d'endives Poisson Gratin de chou-fleur Fromage Fruits

Semaine du 13 mars 2023 au 17 mars 2023

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de concombre Saucisse de la ferme Les Monts Verts Lentille du Puy en Velay Gaufre	Surimi  Poulet Frites Tarte aux pommes maison	Œuf mimosa Rôti de veau Haricots mange-tout Fromage Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Quiche Lorraine Salade aux noix Glace	Salade de thon Poisson façon meunière Gratin de courgettes Yaourt

Semaine du 20 mars au 24 mars 2023

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Velouté à la tomate Rôti de porc Haricots verts Glace	Maquereau Escalope à la crème Semoule Pomme au four maison	Chèvre chaud  Filet de canard rôti Pommes de terre au four Crêpes	Carottes râpées Poisson Purée de carottes Fromage blanc	Salade de gésiers Lasagnes maison Salade Fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81