



### Semaine du 28 février 2022 au 4 mars 2022

Lundi 28 février	Mardi 01 mars	Mercredi 02 mars	Jeudi 03 mars	Vendredi 04 mars
Sardine à l'huile Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage blanc 	<u>MENU VEGETAL</u> Potage au potiron Omelette Salade aux pignons de pins Fromage Fruits	Salade Niçoise Poulet Basquaise Riz Pilaf Mousse au chocolat	Carottes râpées Rôti de porc Haricots verts Crème anglaise Biscuit 	Terrine de campagne Brandade de morue Salade Fromage Eclair

### Semaine du 7 mars 2022 au 11 mars 2022

Lundi 07 mars	Mardi 08 mars	Mercredi 09 mars	Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars
Friand Jambon blanc Coquillettes Petit Suisse	Salade de chèvre Estouffade de bœuf carottes Pommes vapeur Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Radis au beurre Quiche maison Salade aux noix Riz au lait	Potage Poisson Gratin de chou-fleur Fromage Compote	Surimi  Cordon bleu Haricots plats Yaourt

### Semaine du 14 mars 2022 au 18 mars 2022

Lundi 14 mars	Mardi 15 mars	Mercredi 16 mars	Jeudi 17 mars	Vendredi 18 mars
Salade de tomates à la Niçoise Rôti de dinde Petits pois Gaufre	Salade d'endives Poulet rôti  Frites Glace	Œuf mayonnaise Rôti de veau Légumes sautés Fromage Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Gratin de coquillettes Tarte aux pommes 	Concombres Poisson Printanière de légumes Yaourt

### Semaine du 21 mars 2022 au 25 mars 2022

Lundi 21 mars	Mardi 22 mars	Mercredi 23 mars	Jeudi 24 mars	Vendredi 25 mars
Velouté à la tomate Saucisse Lentilles Chou à la crème 	Maquereau Lasagnes maison Salade Fromage Fruits	Salade d'avocats Effiloché de dinde Frites Tiramisu 	Salade de gésiers Blanquette de veau Reste de légumes Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de betteraves-œuf dur Gratin de pommes de terre Salade Glace

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