Menu du 21 au 25 février 2022

Lundi 21/02	Mardi 22/02	Mercredi 23/02	Jeudi 24/02	Vendredi 25/02
Salade de quinoa	Charcuterie	Salade d'endives	Carottes râpées Élaboré sur place	Œuf dur
Cordon bleu	Aiguillette de poulet VF	Escalope de porc VF	Chili de légumes (carottes, sauce tomate, haricots rouges)	Poisson MSC
Ratatouille	Pâtes	Haricots verts	Pâtes	Frites
Vache qui rit	Petit suisse bio.	Chèvre	Comté	Yaourt
Fruit	Compote bio.	Pâtisserie	bio. Mousse au chocolat	Fruit

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

Menu du 28 février au 04 mars 2022

Lundi 28/02	Mardi 01/03	Mercredi 02/03	Jeudi 03/03	Vendredi 04/03
Taboulé	Betteraves	Avocat/ crevettes	Soupe Elaborer sur place	Pizza Elaborer sur place
Emincé de bœuf VBF	Sauté de porc VF Elaborer sur place	Boulettes d'agneau	Bouchée de blé	Poisson MSC
Epinards	Lentilles	Riz	Haricots blanc à la tomate	Carottes à l'ail
Fromage blanc	Emmental	Petit suisse	Saint nectaire AOP	Cantal AOP
Pâtisserie	Compote	Fruit	Chocolat liégeois	Fruit

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

Menu du 07 au 11 mars 2022

Lundi 07/03	Mardi 08/03	Mercredi 09/03	Jeudi 10/03	Vendredi 11/03
Salade d'endives et croutons	Tartine de fromage	Céléris rémoulade	Carottes râpées	Charcuterie
Saucisse Strasbourg	Curry de légumes	Cervelas	Brandade de poissons MSC Elaborer sur place	Sauté de bœuf VBF Elaborer sur place
Purée de légumes et pommes de terre	Riz	Pâtes	Salade verte	Haricots beurre
Chèvre bio	Tartare	Edam	Yaourt bio	Petit suisse bio
Fruit	Fruit au sirop	Glaces	Fruit	Semoule au lait

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

Menu du 14 au 18 mars 2022

Lundi 14/03	Mardi 15/03	Mercredi 16/03	Jeudi 17/03	Vendredi 18/03
Œuf dur	Chou râpé	Haricots verts à la vinaigrette	Salade de lentilles	Crêpe au fromage
Blanquette de volaille VF Elaborer sur place	Croque fromage	Steack de veau	Paupiette	Poisson MSC
Semoule	Frites	Riz	Ratatouille	Blé
Yaourt bio.	Petit suisse	Tomme des Pyrénées	Fromage blanc	Gouda
Fruit	Compote bio.	Fruit	Pâtisserie	Fruit

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

Menu du 21 au 25mars 2022

Lundi 21/03	Mardi 22/03	Mercredi 23/03	Jeudi 24/03 Repas printanier	Vendredi 25/03
Betteraves	Radis	Salade de pommes de terre	Tartine printanière	Carottes râpées
Saucisse	Omelette	Poisson MSC	Poulet à la crème	Cordon bleu
Flageolets	Lentilles	Brocolis	Légumes de saison	Pâtes
Camembert	Yaourt	Comté AOP	Fromage de chèvre	Petit suisse
Crème dessert bio.	Compote	Salade de fruits	Tarte aux fraises	Fruit

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

Menu du 28 au 31 mars 2022

Lundi 28/03	Mardi 29/03	Mercredi 30/03	Jeudi 31/03	
Taboulé	Charcuterie	Endives aux noix	Friand Hot-Dog	
Dinde à la crème VF Elaborer sur place	Lasagnes bolognaise Elaborer sur place	Blé	Poisson MSC	
Haricots verts	Salade verte	Poêlée de légumes	Epinards	
Saint Paulin	Yaourt bio	Petit suisse	Gruyère	
Crème dessert	Fruit	Compote	Flan au caramel	

Groupes alimentaires

Produits Laitiers	Viandes - Poissons - Œufs	Féculents et Céréales	Fruits et Légumes

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire