

Menus du 4 mars au 29 mars 2019

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	
Semaine 10	Entrées	Salade verte	Pamplemousse	Pâté croûte (P) Feuilleté au fromage	Macédoine mayo Céleri râpé	
	Plat protidique	Lasagnes à la bolognaise (plat complet) Lasagnes ricotta épinards (plat complet)	Rôti de bœuf Steak de soja nature	Haut de cuisse rôti Œufs durs	Filet de hoki sauce crustacés Pané de blé-emmental-épinards	Tomate farcie (p) Tomate farcie végétarienne
	Garniture ou accompagnement		Poêlée de légumes	Epinards béchamel	Pomme de terre vapeur	Pépinettes
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage blanc
	Dessert	Liégeois au chocolat*	Gâteau de riz	Fruit	Ananas (barre)	Fruit
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	
Semaine 11	Entrées	Tarte aux légumes	Radis à la croûte au sel	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg
	Plat protidique	Sauté de veau Pavé soja et petits légumes	Omelette	Gigot d'agneau aux herbes Steak de haricots blancs + jus	Filet de colin citron Tortellini au fromage (plat complet)	Haut de cuisse de poulet Quenelles en sauce
	Garniture ou accompagnement	Chou-fleur vapeur	Haricots plats	Semoule	Gnocchi	Purée d'artichaut
	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Fruit	Eclair à la vanille	Compote de fruits	Fruit	Pot de glace
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	
Semaine 12	Entrées	Coleslaw	Salade mélangée	Chou-fleur vinaigrette	Œuf dur sur lit de crudités	Concombre en salade
	Plat protidique	Sauté d'agneau forestier Steak soja tomate basilic + sauce	Rôti de porc (P) Galette de boulgour pois chiche à l'orientale	Gratin de fruits de mer Poêlée de riz-lentilles-pois cassés	Escalope de poulet à l'oseille Bouchées courgettes menthe veggies	Steak haché de veau Nuggets de blé croustillants
	Garniture ou accompagnement	Semoule	Carottes sautées	Riz	Printanière de légumes	chou fleur béchamel
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Faiselle	féta pour concombre
	Dessert	Compote de fruits	Gâteau de semoule	Fruit	Tarte pomme rhubarbe	Crème dessert chocolat
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 01	
Semaine 13	Entrées	Lentilles en salade	Salade verte	Avocat mayo	Terrine de légumes + mayonnaise	Haricots verts vinaigrette
	Plat protidique	Œufs durs	Filet de cabillaud sauce safrané Samoussa aux légumes	Escalope de dinde en sauce Boulettes végétariennes + sauce	Spaghetti à la bolognaise (plat complet) Spaghetti au tofu (plat complet)	Sauté de porc (P) Yummy falafel
	Garniture ou accompagnement	Epinards à la crème + croutons	Brocolis persillés	Quinoa		Polenta
	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Fruit	Donuts sucré	Fruit	Fruit	Flan au caramel

Sous réserve d'approvisionnement
Le pain est issu de l'agriculture Biologique
S/S : sans sucre



Logo MSC pêche raisonnée



Produits issus de l'agriculture biologique



Le Soja proposé est garanti sans OGM
productions locales (Auvergne
Rhône Alpes)
viande de porc française
viande bovine française



soja issu de production française
volaille d'origine française
viande origine UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).