

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 03 au 07 février	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Choux fleurs-oeuf	Endives	Céleri/carottes rapées	Potage lentilles corail 	Pâté de campagne cornichons 
	Rôti de porc (la Fermille)  Légumes et pdt crème	Fondant de langue boeuf  Pâtes Suzanne	Paupiette poulet crème Petit pois	Risotto Carottes crème 	Poisson sauce hollandaise Purée de butternut 
	Fromage de vache Emmental/mater 	Fromage blanc (Ferme de Neuftable) 	St Morêt	Comté  	Petit suisse aromatisé
	Banane	Crêpe caramel beurre salé 	Orange	Poire (la Charité)	Pomme (St Pierre le Moutier) 

Repas végétarien


Produit Bio


Produit local


Label AOC


Label AOP


Label IGP


Label BBC

Semaine du 10 au 14 février	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	  Salade de riz Camargue	Potage crécy	Choux fleurs-maïs	Carottes râpées	Thon mayo
	Oeufs durs sauce mornay Haricots verts 	Blanquette de poisson Blé	Boulettes de boeuf Ratatouille 	Viande de dinde marinée Gratin dauphinois	Saucisse knack (la Fermille) Lentilles 
	Tomme blanche	Brie	Rouy	Emmental	Yaourt nature 
	Banane	Compôte de pommes	Semoule au lait maison 	Mousse chocolat 	Orange




Repas végétarien


Produit BIO


Produit local


Label AOC

Semaine du 17 au 21 février	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Velouté de légumes	Endives-thon	 Betteraves rouges	Taboulé 	Poireaux 
	Boeuf en daube (la Fermille) Carottes persillées	Sauté de porc Pdt smile 	Semoule coucous complet  Légumes-pois chiches	Haut de cuisse poulet Brocolis 	Poisson sauce tomate Pâtes coquillage 
	St Nectaire 	Fromage blanc 	Vache qui rit 	Gouda	Camembert
	Kiwi	Pomme	Compote abricot	Eclair chocolat	Orange


Label AOP


Label IGP


Label BBC

