

RESTAURANT

Primaire - Menu du 4 mars au 8 mars

Déjeuner

LUNDI

Pomme De Terre Et Cervelas



Haut Cuisse De Poulet Au Jus



Battonniere De Legume Carottes Jaunes D'aucy



Yaourt Aux Fruits Mixes Bio



MARDI

Betteraves Bio



Quenelle Nature Sauce Moutarde



Cereales Gourmandes Bio



Gateau Au Yaourt Et Aux Pommes



MERCREDI

Chou Blanc Sauce Vinaigrette



Mignon De Porc A La Creme



Ratatouille



Petit Moule Ail Et Fines Herbes



Banane Fruit



JEUDI

Potage Legume Entree



Saute De Boeuf Aux Carottes Bio



Pommes De Terre Duchesse



Croc Lait Carre Bio



Arlequin De Fruits



VENREDI

Carotte Rapee Et Sauce Salade Bio



Donut Pane Colin D'alaska



Penne Bio Beurre



Cantal Aop



Tarte Aux Pommes



* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Recette BIO



France



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée

RECULENT

VEGETAUX CUITS

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

equilibre

TRANS GOURMET

RESTAURANT

Primaire - Menu du 11 mars au 15 mars

Déjeuner

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entree 1

Carotte Rapee Vinaigrette



Macedoine Mayonnaise



Chou Fleur Vinaigrette Maison



Concombre A La Sce Vgtte



Carotte Tomate Betterave Salade



Plat

Steak Hache Grille



Chili Sin Carne Maison



Colin D'alaska Pane



Paupiette De Veau Aux Pruneaux



Cordon Bleu Volaille Cuit 100g



Garniture

Penne Bio Beurre



Puree De Potiron Ce2



Fondue De Poireaux



Frites



Fromage

Chanteneige Bio



Petit Moule Ail Et Fines Herbes



Boursin Ail Et Fines Herbes



Emmental Bio



Mimolette



Dessert 1

Pomme Gala Bio



Mousse A La Fraise



Banane Bio



Yaourt Sucre Canne Bio



Gateau Au Yaourt Nap.chocolat



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



VEGETAUX CRUS



VEGETAUX CUITS



FECULENT



PROTIDES



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

TRANS GOURMET

RESTAURANT

Primaire - Menu du 18 mars au 22 mars

Déjeuner

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entree 1

Betteraves Bio



Salade Waldorf: Celeri Pommes Noix
Mayonnaise



Crepe Au Jambon Et Fromage



Salade Fraicheur



Riz Mais Surimi



Plat

Saucisse De Toulouse Grillee



Croq Fromage



Escalope Porc Grillee



Jambonneau A L'echalote



Potatoes Burger Et Salade Vgtte



Garniture

Semoule Bio



Riz Creole Bio



Lentilles Bio



Puree Pdt Maison



Haricot Vert T/f Persille



Fromage

Brie



Yaourt Aromatise



St Moret 55%



Camembert Bio



Saint Paulin Bio



Dessert 1

Creme Dessert Caramel



Gaufrette Quadro



Mousse Au Chocolat Maison



Banane Bio



Gaufre Au Sucre



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO

Vegetarien

France

Recette Regionale

Fait maison

VEGETAUX CUITS

VEGETAUX CRUS

FECULENT

CORPS GRAS

PROTIDES

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANS/GOURMET

RESTAURANT

Primaire - Menu du 25 mars au 29 mars

Déjeuner

LUNDI

Carotte Rapee Ail F



Escalope Porc Grillée



Pennes Bio A La Sce Vgtte



Mousse Choc. Noir Sce Choc.



MARDI

Creme De Foie



Chili Con Carne Riz Blc



Gouda



Gateau Au Yaourt



MERCREDI

Poireaux A La Vinaigrette



Esc. Dde Viennoise Conc. Tom.



Poelee Rustique



Flan Caramel Alsa



JEUDI

Ble Concombre Tom. Thon Vgtte



Cordon Bleu Volaille Cuit 100g



Petits Pois A L' Etuvee



St Nectaire Aop



Pomme Gala Bio



VENDREDI

Oeufs Ecales Mayonnaise



Hache De Veau



Ble Au Basilic



Yaourt Aromatise



Entree 1

Plat

Garniture

Fromage

Dessert 1

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



France



Recette BIO



Appellation d'origine protégée



Fait maison

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

VEGETAUX CUIITS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

equilibre

TRANS GOURMET