








































Menu du 12 février au 05 avril 2024

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale /élémentaire, maternelle

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg&<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

<p>Lundi 12 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carottes râpées bio au cumin* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Ananas tranche au sirop* </p>	<p>Mardi 13 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau marengo*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>	<p>Jeudi 15 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité grasse - Salade coleslaw bio*  </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Filet de poisson meunière* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre vapeur*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Vendredi 16 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Choux rouge à la chèvre et maïs bio*  </p> <p>Plat(s) Végétarien - VG Chili de légumes* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Scarole* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme*</p>
<p>Lundi 19 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère grasse - Friand au fromage*</p> <p>Plat(s) Porc - Chipolatas de porc VPF*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Lentilles blondes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes* </p>	<p>Mardi 20 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio*  </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Oreillons de pêches*</p>	<p>Jeudi 22 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Céleri râpé bio*  </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Pâte sauce bolognaise*  </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Brassée aux fruits s/morceaux* </p>	<p>Vendredi 23 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio*  </p> <p>Plat(s) Œuf - Œuf dur sauce aurore* </p> <p>Accompagnement(s) Végétarien - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO*  </p>

<p>Lundi 11 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère grasse - Crêpe au fromage Marie* </p> <p>Plat(s) Oeuf - Œufs durs bio* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin* </p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Flanby*</p>	<p>Mardi 12 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carottes et chou blanc bio râpés* </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Rôti de bœuf cuit* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Gratin dauphinois ° </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* </p>	<p>Jeudi 14 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette / ciboulette* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau à l'estragon* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc battu* </p>	<p>Vendredi 15 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Rondelle de betterave au Kiri* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Curry de colin à l'indienne* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Bâtonnet de carotte* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*</p>
<p>Lundi 18 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Œuf dur sauce aurore* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz pilaf* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Boursin AFH*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage frais aux fruits bio* </p>	<p>Mardi 19 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Crème de betteraves cubes bio* </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes pré-frits ou frits / panés - Pom'Rösti aux légumes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Jeudi 21 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Salade composée au fromage* </p> <p>Plat(s) Agneau non haché - Tajine d'agneau aux fruits secs* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule couscous* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* </p>	<p>Vendredi 22 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Tartine de reblochon à la tomate* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Dos de colin SCE citron* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes & Céleri* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Petit fromage frais aux fruits*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée* </p>

<p>Lundi 25 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade d'endives au fromage et croûtons* </p> <p>Plat(s) Volaille - Saute de dinde aux olives* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio 20mm* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis* </p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop* </p>	<p>Mardi 26 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Salade de pommes de terre au thon vinaigrette * </p> <p>Plat(s) Autre - Gratin de poisson aux champignons * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*</p> <p>Dessert(s) Autre</p>	<p>Jeudi 28 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betteraves cubes vinaigrette* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Gratin de courgettes-carottes et P.de terre aux fromages </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Potato wedges </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chanteneige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*</p>	<p>Vendredi 29 / 03 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes * </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Semoule au lait*</p>
<p>Lundi 01 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo de choux bio aux raisins* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Blanquette de veau à l'ancienne* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie* </p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Mardi 02 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Composée ananas / emmental/mâche* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Filet de poisson meunière /citron*</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carotte/céleri bio* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent gras - Eclairs chocolat*</p>	<p>Jeudi 04 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Salade africaine au thon* </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de bœuf carottes </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Poêlée de légumes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * </p>	<p>Vendredi 05 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Champignons à la grecque*</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson crème de poivron rouge * </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre vapeur* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Ananas* </p>

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.