






























		LUNDI 17-févr	MARDI 18-févr	MERCREDI 19-févr	JEUDI 20-févr	VENDREDI 21-févr
Entrée		Œufs durs mayonnaise	Menu végétarien	Rillettes cornichons 	Carottes râpées aux pommes 	Soupe vermicelle
Plat		Sauté de poulet aux champignons 	Soupe aux légumes 	Saumon grillé 	Couscous 	Rôti de porc à l'ancienne 
Accompagn		Riz	Macaronis 	Gratin de courgettes	Garniture	Haricots verts
Fromage		Fromage	Bolognaise végétarienne	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Panna cotta coulis fruits rouges (à part) 	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Poire	Brownie crème anglaise 
		LUNDI 24-févr	MARDI 25-févr	MERCREDI 26-févr	JEUDI 27-févr	VENDREDI 28-févr
Entrée		Potage parmentier 	Cervelas en salade	Pamplemousse	Céleri rémoulade 	Salade hareng pomme de terre
Plat		Bœuf Bourguignon 	Jambon 	Filet de dinde sauce crème blanche 	Sauté de porc au curry 	Dos de lieu au citron
Accompagnem		carottes champignons 	Pomme de terre persillées 	Poêlée Ardéchoise	Purée de pommes de terre 	Gratin bocollis
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Fromage blanc fruits secs	Banane	Pomme Cuite	Poire pochée sauce chocolat	Semoule au lait

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

























Menu
Végétarien



RESTAURATION REPAS

Repas Scolaire

Du 02 mars 2020 au 13 mars 2020

	LUNDI 02-mars	MARDI 03-mars	MERCREDI 04-mars	JEUDI 05-mars	VENDREDI 06-mars
Entrée 	Assiette cochonaille	Salade de lentilles	Pamplemousse	Menu végétarien	Potage Crécy 
Plat 	Cuisse de poulet rôtie 	Rôti de porc 	Langue de bœuf sauce tomates 	Haricots verts vinaigrette	Lasagnes de 
Accompagnement 	Petits pois à la Française	Mosaïque de légumes	Tagliatelles	Tartiflette 	Saumon aux épinards
Fromage 	Camembert	St Paulin	Fromage	Salade verte / Fromage	Brie
Dessert 	Clémentines	Tartelette abricots 	Fromage blanc coulis fruits rouges	Petit pot glacé fraise	Pomme cuite
	LUNDI 09-mars	MARDI 10-mars	MERCREDI 11-mars	JEUDI 12-mars	VENDREDI 13-mars
Entrée 	Carottes râpées 	Chou fleur à la crème	Cœurs de palmier à la crème	Menu Irlandais	Feuilleté au fromage
Plat 	Sauté de bœuf 	Galette Bretonne	Cassoulet 	Salade de charcuterie sèche	Dos de lieu au basilic
Accompagnement 	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Maison 	Fiscake / sweet chili	Carottes persillées
Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	French fries	Fromage
Dessert 	Petit suisse aromatisé	Far Breton	œufs au lait	Apple crumble cake 	Banane

ytjh



Menu
Végétarien

