

		REPAS VÉGÉTARIEN	
lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
SALADE VERTE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE PÂTES BIO	SALADE DE RADIS
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL SAUCE CURRY	ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULGOUR BIO
MIMOLETTE	VACHE PICON	PETIT MOULÉ	TARTARE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

SV : Paupiette de pêcheur sauce thail + riz    SV + SP : Salade piémontaise sans viande  
SV : Filet de colin msc & citron

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SAUCISSON À L'AIL	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE BOULGOUR
CROQUE FROMAGER	FILET DE VOLAILLE LOCAL SAUCE AUX CHAMIGNONS	BOEUF LOCAL BOURGIGNON	TARTE AU THON & TOMATE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO	PÂTES	NAVETS PERSILLÉS
FRAIDOU	SAINT MÔRET	SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE

SV : Nems aux légumes    SV : Omelette au fromage

		REPAS VÉGÉTARIEN	REPAS AUVERGNAT
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	SALADE AUVERGNATE (BETTERAVES, BLEU, NOIX)	POTAGE ESAU
ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE MOUTARDE	TARTE AUX LÉGUMES	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE
RIZ BIO	CAROTTES VICHY BIO	ALIGOT	GRATIN D'ENDIVES
TARTARE	FRIPON	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	BRIE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE BIO

SV : Quenelles de brochet sauce nantua    SV : Nuggets de bié  
SP : Saucisse de volaille

		REPAS VÉGÉTARIEN	
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	PÂTE DE CAMPAGNE & CORNICION	SALADE DE RIZ BIO
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI	LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
BOULGOUR	PÂTES + RAPÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR
GOUDA BIO	MIMOLETTE	CANTAFRAIS	BÛCHE DE CHÈVRE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	ÎLE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON

SV : Filet de colin MSC & citron    SV : Salade arlequin coupelle    SP : Pâté  
SV : Tarte au fromage (PLAT COMPLET)

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE DE COEURS DE PALMIER	CÉLÉRI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE RADIS
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE	CRÊPE AUX CHAMIGNONS	OMELETTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC
LENTILLES BIO	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ À LA TOMATE BIO	BLÉ
SAINT MORÉT	EMMENTAL BIO	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO



SV : Filet de colin msc sauce curry    SP : Paupiette de volaille sauce curry

LUNDI DE PÂQUES		REPAS VÉGÉTARIEN	
lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE	SAMOSAUX LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE
	RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	TARTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
		COURGETTES À LA BÉCHAMEL	CAROTTES VICHY BIO
	TARTARE	CHANTENEIGE BIO	EDAM
	COMPOTE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CARAMEL

SV : Filet de colin msc sauce curcuma

# MENUS SCOLAIRE



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

