



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 03 au 08 février 2025

	Lundi 03 février	Mardi 04 février	Mercredi 05 février	Jeudi 06 février	Vendredi 07 février
Entrée	Salade piémontaise	Crêpe au fromage	Potage parmentier		Crème de lentilles
Plat principal	Jambon aux herbes	Paupiette au saumon	Végétarien	Boulette agneau merguez	Blanquette de volaille
Garniture	Jardinière de légumes	Gratin de choux fleurs	Chili con carne / Riz 	Couscous	Duo de carottes
Laitage		 Yaourt nature	 Yaourt nature	 Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Crème dessert au choix 	Fruit au choix	Fruit au choix	Salade de fruits frais	
Goûter	Fruit / Pain confiture	Fruit au sirop / Pain fromage	 Compote / Céréales lait	Yaourt / Brioche	Fruit / Pain chocolat

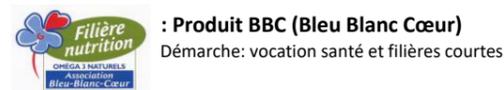
J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	 Carottes râpées		Potage de légumes		Coleslaw
Plat principal	Omelette	 Bœuf carottes	Sauté de porc	Ailes de poulet	Filet de hoki
Garniture	Pommes vapeur	 Haricots verts flageolets	 Lentilles au jus	Blé aux petits légumes	Gratin de poireaux
Laitage	Faisselle confiture	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Tarte aux pommes
Goûter	Fruit / Pain chocolat	 Petit suisse / Barre marbrée	Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Biscuits	Fruit / Lait céréales 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée		Potage de légumes	Coleslaw		Salade verte maïs 
Plat principal	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de cabillaud	 Boulette de bœuf	Végétarien
Garniture	Printanière de légumes	Frites	 Riz julienne de légumes	 Haricots verts	Tartiflette
Laitage	Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix			Tarte au citron	Compote de poires
Goûter	 Compote / Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 24 au 28 février 2025

Lundi 24 février

Mardi 25 février

Mercredi 26 février

Jeudi 27 février

Vendredi 28 février

Entrée

Potage cultivateur



Carottes râpées

Potage Saint Germain

Plat principal

Végétarien

Hachis parmentier



Cuisse de poulet

Filet de colin



Rôti de bœuf

Garniture

Pennes champignons à la crème



Gratin dauphinois

Julienne de légumes

Frites

Laitage

Petit suisse



Yaourt nature

Fromage au choix



Fromage Blanc nature

Fromage au choix

Dessert

Fruit au choix

Biscuit

Salade de fruits frais

Salade d'oranges

Goûter

Fromage blanc / Biscuits

Fruit / Pain fromage



Compote / Brioche

Fruit / Pain chocolat



Compote / Yaourt nature / Pain

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 03 au 07 mars 2025

Lundi 03 mars

Mardi 04 mars

Mercredi 05 mars

Jeudi 06 mars

Vendredi 07 mars

Entrée

Potage de légumes

Salade de choux rouge

Crème de carottes

Soupe harira

Plat principal

Saucisse de toulouse

Filet de poisson pané

Végétarien

Gigot d'agneau

Couscous poulet

Garniture

Pommes boulangère

Risotto aux champignons



Coquillettes tomate gratin

Haricots blancs

Laitage

Petit suisse



Fromage au choix



Yaourt nature



Dessert

Liégeois

Beignet

Fruit au choix

Salade d'ananas

Salade d'oranges

Goûter

Fruit / Pain fromage

Fruit / Fromage blanc



Yaourt à boire / Biscuits



Compote / Pain chocolat

Fruit / Pain fromage

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes



: **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure



: **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 10 au 15 mars 2025

Lundi 10 mars

Mardi 11 mars

Mercredi 12 mars

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

Entrée

Concombre fromage blanc

Salade d'endives et pommes

Crème de champignons

Chou blanc comté

Plat principal

Sauté de bœuf à la provençale

Végétarien

Echine de porc

Aiguillette de poulet

Blanquette de saumon

Garniture

Blé aux petits légumes

Chili végétal

Purée de pommes de terre



Riz ratatouille

Jardinière de légumes

Laitage

Fromage au choix

Fromage blanc

Faisselle nature



Fromage au choix

Dessert

Fruit au choix

Compote

Fruit au choix

Choux à la crème

Goûter



Compote / Barre marbrée

Fruit / Pain fromage

Fruit / Pain chocolat



Compote / Petit suisse / Pain

Fruit / Pain Miel

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculets

8

Produits laitiers



Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menus de la semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi 17 mars

Mardi 18 mars

Mercredi 19 mars

Jeudi 20 mars

Vendredi 21 mars

Entrée



Carottes râpées

Céleri rémoulade

Potage

Plat principal

Rôti de veau

Sauté de volaille

Filet de cabillaud



Bœuf bourguignon

Végétarien

Garniture

Duo de purées

Frites



Riz arlequin

Petits pois carottes

Pommes boulangère

Laitage

Fromage au choix

Faisselle confiture



Petit suisse

Fromage au choix

Yaourt brassé fruits

Dessert

Fruit au choix

Tarte au chocolat

Salade de fruits frais

Goûter



Compote / Pain miel

Fruit / Pain fromage



Fruit / Gaufre

Fruit / Fromage blanc / Pain



Compote / Pain fromage

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.