

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 10 AU 14 MARS

	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTRÉE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RADIS BEURRE	PAIN DE POISSON	CREME DE CHOUX FLEURS
PLAT	CURRY DE QUINOA	BOULETTE D'AGNEAU	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME 	POISSON DU MARCHÉ CREME AUX 2 POIVRONS
LÉGUMES	POIS CHICHE ET LEGUMES	PIPERADE DE LEGUMES ET SEMOULE	PETIT POIS FERMIER 	PDT BOULANGERE 
FROMAGE	BRIE			
DESSERT	POMME	YAOURT NATURE 	RIZ AU LAIT 	ENTREMET 

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTRÉE	CELERI REMOULADE	 MACEDOINE AU  FROMAGE FONDU	CROUSTILLANT DE LEGUMES AU CURRY	POTAGE JULINNE D'ARBLAY
PLAT	OMELETTE	ROUGAIL SAUCISSES  	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE 	ENCORNETS A LA CRETOISE
LÉGUMES	POLEE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	CRUMBLE DU JARDINIER	CEREALES GOURMANDES 
FROMAGE	EMMENTAL	BRIE		
DESSERT	ANANAS AU SIROP	BANANE	COMPOTE 	FROMAGE BLANC SPECULOS

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 