

Menu scolaire

Menus du Lundi 01 Février au 05 Février 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Lundi



*Betteraves vinaigrées
(bio)*

*Haché de bœuf (bio) au
jus*

Semoule (bio)

Chanteneige (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Rosette

Nugget's de poulet

Poêlée campagnarde

Saint Paulin

Crêpe au chocolat

Mercredi

Céleri rémoulade

Rôti de porc aux herbes

Blé

Brie

Compote de fruits

Nouvel an chinois



Jeudi

Nem au poulet

*Boulettes de bœuf sauce
chinoise*

Riz cantonais

Petit suisse nature

Tarte coco

Vendredi

*Persillade de pommes de
terre*

*Filet de hoki sauce
Aurore*

Carottes sautées

Mimolette

Fruit



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes
crus

Fruits et
légumes
cuits

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

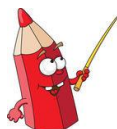
Produits
sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 08 Février au 12 Février 2021



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Potage de légumes

Burger de veau au jus

Semoule

Edam

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Œufs florentine (PU)

Fromage blanc nature

Eclair chocolat

Mercredi

Salade Marco Polo

Aiguillettes de poulet aux herbes

Brocolis béchamel

Tomme blanche

Fruit

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Escalope viennoise

Torsades à la tomate

Vache qui rit

Mousse au chocolat

Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Pommes persillées

Camembert à la coupe

Gaufre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Le nouvel an chinois 2021 célèbre le
signe du BUFFLE



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 15 Février au 19 Février 2021



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Chou rouge vinaigrette

Steak haché au jus

Courgettes persillées

Vache picon

Tarte citron

Mardi

Betteraves vgte

Sauté de porc sauce tomate

Riz

Yaourt nature

Fruit

Mercredi

Salade verte

Sauté de veau sauce olives

Haricots verts

Petit moulé nature

Crème chocolat

Jeudi

Salade coleslaw

Crêpe champignons

Coquillettes

Cantal

Compote de fruits

Vendredi

Terrine de légumes

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Gouda

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

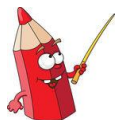
Février



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 22 Février au 26 Février 2021



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade Napoléon

Friand fromage

Ratatouille

Mimolette

Fruit

Mardi

Salade verte

Tartiflette (PU)

Tomme noire

Compote de fruits

Mercredi

Haricots verts
vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Torsades

Carré frais

Fruit

Jeudi

Céleri rémoulade

Boulettes de bœuf sauce
crème

Petits pois au jus

Yaourt nature

Beignet pomme

Vendredi

Chou blanc vinaigrette

Filet de colin sauce
ciboulette

Blé

Edam

Flan vanille



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes
crus

Fruits et
légumes
cuits

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »