

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 février 2025

lundi

Choux rouge assaisonnés (b, j, n)

Boeuf minoton (b)

Brocolis (b) BIO

Salade, fromage (b)

Fruit BIO

mardi

Tomate thon (a, b, e, j, n)

Rôti de porc (b)

Frites BIO

Fromage

Crème (a, b) BIO

jeudi

Carotte et pommes râpées (j, n)

Omelette (a)

Gratin de penne (a, b, c)

Salade, fromage (b, j, n)

Tarte (a, b, c, m)

vendredi

Céleri rave (b, i)

Sauté de dinde (b)

Gratin dauphinois (b, c)

Salade (j, n)

Yaourt (b) BIO



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 03 au 07 mars 2025

lundi

Salade pâtes surimi (c, d)

Sauté de poulet (b, c, j)

Haricots verts **BIO**

Fromage (b)

Fruit **BIO**

mardi

Potage de légumes (b)

Brochette médina (a, c, d)

Epinards à la crème (b, j) **BIO**

Salade, fromage (b, j, n)

Fruit **BIO**

jeudi

Quiche lorraine (a, c)

Poisson (e)

Pomme de terre vapeur **BIO**

Fromage (b)

Yaourt (b)

vendredi

Carottes râpées (j, n, b)

Hachis parmentier (b)

Salade (j, n)

Fromage (b)

Crème (b)



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 mars 2025

lundi

Riz au thon (c, e, j, d)

Escalope de veau

Choux fleur au gruyère (b) BIO

Salade, fromage (b, j, n)

Salade de fruits

mardi

Mousse de foie cornichon (b, c, j)

Poisson

Maroichère de légumes BIO

Fromage (b)

Fruit (b)

jeudi

Carottes râpées (d, j)

Hamburger (c)

Frites BIO

Crème (b)

vendredi

Salade de fruit de mer (d, c, n, j)

Poulet basquaise (d)

Courgette BIO

Salade, fromage (b, j, n)

Fruit BIO



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 mars 2025

lundi

Oeuf dur mimosa (a, d, j)

Poisson (e)

Carottes jaunes sautées (b) BIO

Fromage (b)

Yaourt (b) BIO

mardi

Betterave mayo maïs

Tartiflette

Salade (j, n)

Fromage (b)

Fruit

jeudi

Crudité vinaigrette (i, j)

Steak haché

Coquillettes BIO

Salade (b)

Crème BIO

vendredi

Salade de chou jambon

Blanquette de dinde (b, c)

Champignons

Salade, fromage (d, j, n)

Compote



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 mars 2025

lundi

Salade coleslaw (b)

Filet mignon

Patate douce (b, d) BIO

Fromage (b)

Crème (b) BIO

mardi

Potage de légumes BIO

Egrené de boeuf

Gratin dauphinois (b, d) BIO

Petit suisse (b)

jeudi

Lentilles lardons (b, c, m) BIO

Cordon bleu (a, b, c, k)

Brocolis à la crème (d) BIO

Salade, fromage (b, j, n)

Compote de pommes (m)

vendredi

Crudité vinaigrette (b, j, n)

Poisson (e)

Poêlée ratatouille

Salade (j, n)

Crème vanille BIO



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

menus

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

lundi

Carottes râpées (j, n)

Sauté de porc (d)

Maquettes (b, c)

Fromage (b)

Fruit BIO

mardi

Macédoine de légumes (b)

Rôti de bœuf

Frites BIO

Salade, fromage (b, j, n) BIO

Pommes cuites

jeudi

Potage de légumes (b, c, d)

Sauté de poulet (c, b)

Purée de pommes de terre BIO

Fromage (b)

Fruit

vendredi

Betterave rouge crues BIO

Poisson (e)

Haricots verts fins BIO

Salade (j, n)

Yogurt (b)



se référer au tableau des 14 principaux allergènes
sur le site internet de la Commune

FRUITS ET LÉGUMES SELON LA SAISON

Menus élaborés avec un plan alimentaire conforme au G.E.M. R.C.N.
(Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)