

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 18 au 22 MARS 2024



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO

MARDI

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU CARMEL

MERCREDI

SALADE AUX PATES BIO
QUENELLES SAUCE MORNAY
RATATOUILLE NICOISE
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI

SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

VENDREDI

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE
SAINT MORET BIO
BANANE

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU SANS PORC du 18 au 22 MARS 2024



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGERE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO

MARDI

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

MERCREDI

SALADE AUX PATES BIO
QUENELLES SAUCE MORNAY
RATATOUILLE NICOISE
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI

SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

VENDREDI

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE
SAINT MORET BIO
BANANE

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU VÉGÉTARIEN du 18 au 22 MARS 2024



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGERE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO

MARDI

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
OMELETTE A LA PROVENCALE
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

MERCREDI

SALADE AUX PATES BIO
QUENELLES SAUCE MORNAY
RATATOUILLE NICOISE
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI

SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

VENDREDI

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
SAINT MORET BIO
BANANE