

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 10 au 14 MARS 2025



LUNDI

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL SAUCE MADERE
HARICOTS BEURRE PERSOLLÉS
EMMENTAL BIO
CREME DESSERT CAMEL

MARDI

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE ET CORNICHON
FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CROC'TOFU PROVENCALE BIO
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
VELOUTÉ FRUUX
BUGNES DE CARNAVAL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
CHOUROUTE GARNIE
MUNSTER
ORANGE

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU SANS PORC du 10 au 14 MARS 2025



LUNDI

LENTILLES EN SALADE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADERE
HARICOTS BEURRE PERSOLLÉS
EMMENTAL BIO
CREME DESSERT CAMEL

MARDI

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE ET CORNICHON
FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

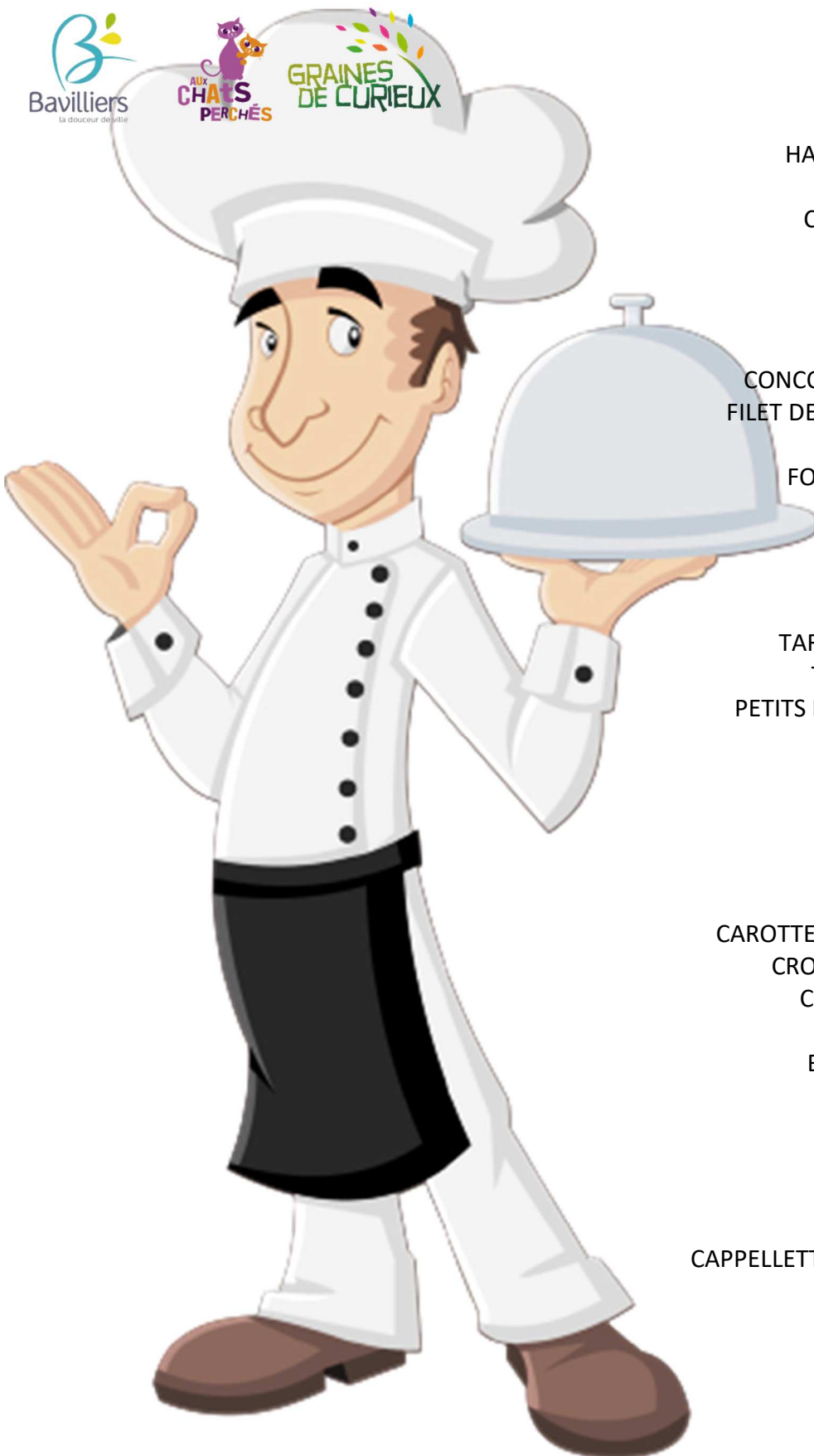
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CROC'TOFU PROVENCALE BIO
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
VELOUTÉ FRUUX
BUGNES DE CARNAVAL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
MUNSTER
ORANGE

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU VÉGÉTARIEN du 10 au 14 MARS 2025



LUNDI

LENTILLES EN SALADE
CREPES AU FROMAGE
HARICOTS BEURRE PERSOLLÉS
EMMENTAL BIO
CREME DESSERT CARAMEL

MARDI

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MERE LOIK
POIRE

MERCREDI

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
TERRINE DE POISSONS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CROC'TOFU PROVENCALE BIO
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
VELOUTÉ FRUUX
BUGNES DE CARNAVAL

VENDREDI

CŒUR DE SCAROLE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
MUNSTER
ORANGE