


Sem 8	lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Rosette et cornichon 	Salade de haricots blancs 	Cake aux légumes maison sauce fromage blanc à la ciboulette	Salade d'avocat et chips mexicaines
Plat	Pâtes à la bolognaise	Blanquette de dinde	Pizza au fromage	Paupiette de lapin	Fricassée de poisson au curry
Produit laitier	+ fromage râpé	Coulommiers	Yaourt brassé nature et sucre 	***	Gouda 
Dessert	Fruit de saison 	Purée pomme-fraise	Fruit de saison	Fruit de saison 	Flan pâtissier à la noix de coco
Goûter	Yaourt nature sucré Petits Beurres Compote de fruits	Petit Suisse nature Petit roulé framboise Fruit de saison	Fromage emballé Pain baguette Jus de fruits	Kiri Pain de mie Compote de fruits	Fromage blanc aromatisé Sablés des Flandres Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien 

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Sem 9	lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Hors d'œuvre	Concombres bulgares	Salade piémontaise 	Salade fermière (boulgour, œuf dur, maïs, tomates, vinaigrette)	Salade gourmande à la mozzarella	Salade de fèves
Plat	Saucisse de Strasbourg  Gratin dauphinois	Sauté de bœuf à la tomate Duo de carottes	Quiche au saumon Brocolis	Poulet sauce napolitaine Pâtes	Omelette Riz cantonnais végétarien
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Camembert 	Flan au chocolat	+ Parmesan	Yaourt au soja
Dessert	Fruit de saison 	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Eclair au chocolat	Ananas frais
Goûter	Petit Suisse sucré Brioche à tête Chocolat à croquer	Chocolat à croquer Pain baguette Fruit de saison	Kiri Pain de mie Jus de fruits	Petit Suisse aux fruits Madeleine Fruit de saison	Fromage emballé Pain baguette Compote de fruits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les liaisons sont élaborées à la féculé de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge produite au Moulin de Sauret (Montpellier).

Légende et approvisionnements



Préparation contenant de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles



Produits LABEL ROUGE



Produits AOC AOP



Menu végétarien 

