



# Restaurant Scolaire


Menus du lundi 17 au samedi 22 février

	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi 17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou rouge aux pommes</li> <li>Rosette</li> <li>Salade verte emmental dés - croûtons</li> <li>Saucisse de Toulouse</li> <li>Filet de Colin au citron</li> <li>Riz Pilaf</li> <li>Haricots plat</li> <li>Edam</li> <li>Reblochon</li> <li>Crème caramel</li> <li>Pomme / orange</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza au Fromage</li> <li>Rôti de Dinde Orloff</li> <li>Filet de Poisson à l'Estragon</li> <li>Crozet au beurre</li> <li>Endives braisées</li> <li>Yaourt brassé</li> <li>Mousse crème de marrons</li> <li>Clémentine</li> </ul>
<b>Mardi 18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw</li> <li>Endives au bleu*</li> <li>Jambon blanc</li> <li>Brochette de Dinde</li> <li>Poisson frais Sauce Crème</li> <li>Coquillettes</li> <li>Brocolis vapeur</li> <li>Yaourt brassé</li> <li>Tomme de montagne Bio</li> <li>Mousse au chocolat</li> <li>Banane</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte à la Fêta*</li> <li>Sauté de Porc aux Poivrons</li> <li>Pavé de Saumon</li> <li>Purée de Pomme de Terre et Potiron</li> <li>Roitelet</li> <li>Gâteau de semoule</li> <li>Pomme</li> </ul>
<b>Mercredi 19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Mâche - Oeufs durs</li> <li>Paëlla au Lapin</li> <li>Poisson Meunière</li> <li>Brique du Vercors</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Croustillant au chocolat crème anglaise</li> <li>Clémentine</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes du Mans</li> <li>Terrine de légumes</li> <li>Cervelas Orloff</li> <li>Filet de Merlu Basquaise</li> <li>Gratin Dauphinois</li> <li>Haricots verts</li> <li>Tartare ail et fines herbes</li> <li>Crème dessert</li> <li>Kiwi</li> </ul>
<b>Jeudi 20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza au Fromage</li> <li>Salade verte à la Fêta*</li> <li>Boeuf Bourguignon</li> <li>Filet de Hoki crème Citronnée</li> <li>Semoule de couscous</li> <li>Carottes glacées</li> <li>Emmental</li> <li>Fromage blanc Bio</li> <li>Brownies aux Noix</li> <li>Tarte croissant aux abricots</li> <li>Orange</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Artichaut et Maïs</li> <li>Paupiette de Veau</li> <li>Filet de Poisson Sauce Basilic</li> <li>Poêlée de légumes</li> <li>Farfalles à l'emmental</li> <li>Gouda</li> <li>Saundae Chocolat sauce chocolat</li> <li>Poire</li> </ul>
<b>Vendredi 21</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buffet de crudités</li> <li>Hachis Parmentier</li> <li>Filet de Merlu</li> <li>Edam</li> <li>Camembert (coupe)</li> <li>Sorbet Citron Fruits rouges</li> <li>Coupe Liégeoise Fraise Melba</li> <li>Poire</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte noix - croûtons</li> <li>Salade verte et jambon cru*</li> <li>Pizza jambon fromage*</li> <li>Blettes à la provençale</li> <li>Yaourt nature et sucre</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>
<b>Samedi 22</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<b>Pas de Menu</b>

- Produits de saison
- Label rouge
- Crustacés
- Oeufs
- Moutarde
- Viande de porc d'origine
- Appellation d'origine protégée
- Lait
- Pêche durable
- Agriculture biologique
- Viande bovine d'origine française
- Poissons
- Fà coques
- Gluten


 Sulfites


 Produits Sucrés

 Fruits et légumes

 Viandes - Poissons- Oeufs

 Soja

 Fromages et Laitages

 Féculents

**Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.  
\*Plat à base de produits frais.**