











## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 4 au 8 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade verte BIO et oignons frits		Panais rémoulade aux pommes	Crêpe au fromage	 <b>Taboulé</b>
Plat protidique	Pâtes sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) Emmental râpé	Médaillon de merlu PMD sauce au curry 	 Rôti de veau BIO au jus <b>Omelette</b>	 Sauté de dinde Lr sauce chasseur <b>Boulettes de sarrazin</b>	 Jambon blanc <b>Nuggets de fromage</b>
Sa garniture		Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Purée de pdt et lentilles corail à l'indienne
Produits laitiers	<b>Mimolette</b>	Emmental	Yaourt aromatisé		 Camembert BIO
Desserts	Mousse au chocolat au lait	 Fruit frais BIO	<b>Cocktail de fruits</b>	 Fruit frais BIO	Fruit frais
Goûters			Palets bretons Fromage blanc sucré Fruit frais		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique














Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !

Du 11 au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de blé	Salade d'endives et pomme	Rillettes cornichons <b>Sardines à l'huile</b>	Potage cultivateur Emmental râpé	*** <b>Les Pas Pareille</b> ***  Chou blanc Dés de mozzarella 
Plat protidique	 Sauté de boeuf BIO sauce au thym <b>Beignets de mozzarella</b>	 Omelette BIO sauce basquaise  	Parmentier colin d'Alaska  PMD purée de carottes et emmental râpé	 Bolognaise de bœuf CHAR <b>Bolognaise végétale</b>	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	 Riz BIO	 Salade verte BIO	Coquillettes	Ratatouille
Produits laitiers	Tomme blanche)	Fromage blanc confiture d'abricots	<b>Gouda</b>		<b>Petit fromage frais sucré</b>
Desserts	Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)		Smoothie ananas passion	Banane sauce au chocolat au lait de chef 	<b>Fondant haricot rouge et framboise</b> 
Goûters			Pain pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit frais		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique













Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !

Du 18 au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Betteraves</b>	<b>*** Amuse-Bouche : Muesli ***</b> Radis roses Beurre	<b>Cœurs de palmiers et maïs</b>	 Céleri BIO rémoulade	 Carottes râpées BIO  Vinaigrette au curry
Plat protidique	Emincé de porc  sauce au thym <b>Omelette</b>	Aiguillettes de poulet  au jus <b>Nuggets de blé</b>	Merguez et légumes couscous <b>Couscous végétarien</b>	Dahl de lentilles corail 	Filet de colin d'Alaska PMD pané frais  et ketchup
Sa garniture	Frites	Gratin de courgettes  BIO (Emmental râpé)	 Semoule BIO	Riz Emmental râpé	Purée de salsifis
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOP 		Pointe de Brie		
Desserts	 Fruit frais BIO	Eclair chocolat	Fruit frais	Compote de pommes allégée en sucre	Fromage blanc : Coulis de mangue Pâte à tartiner Sucre roux
Goûters			Pain au lait Jus d'orange Yaourt aromatisé		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Oufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !













# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte aux croûtons et dés de Mimolette		 Carottes râpées BIO vinaigrette à l'huile de noix 	Chou chinois et dés d'emmental	<b>Betteraves</b>
Plat protidique	 Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil <b>Pané au fromage</b>	Dés de poisson PMD sauce béchamel aux épices douces 	 Rôti de dinde <b>lr</b> sauce diable <b>Omelette</b>	Jambon chaud au jus <b>Boulettes de soja</b>	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois
Sa garniture	Brocolis au persil et semoule	Coquillette  Semi-complet	Pommes de terre sautées	 Courgettes BIO au persil	
Produits laitiers	<b>Fromage fondu vache qui rit</b>	Tomme blanche	Petit fromage frais sucré		Yaourt aromatisé
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit frais	<b>Fruit frais</b>	Tarte au flan 	 Fruit frais BIO
Goûters			Pain confiture Fruit frais Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !



QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !