

## Le 1<sup>er</sup> Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					<b>Chou blanc vinaigrette</b> 
Plat protidique					Pavé de colin sauce curry
Sa garniture					<b>Boulgour</b> 
Produit laitier					<b>Edam</b> 
Dessert					<b>Fruit</b> 



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

### Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 4 au 8 Mars 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Salade d'endive 	Crêpe tomate mozzarella 	Bouillon de parmentier et poireaux 	Salade croquante de pommes et oranges Vinaigrette moutarde 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce piquante 	*Escalope de porc à la Dijonnaise  *Escalope de dinde à la Dijonnaise	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Bolognaise végétal	Filet de hoki sauce crème aux herbes
Sa garniture	Haricots verts et blé 	Riz 	Chou-fleur en béchamel 	Spaghetti 	Pommes de terre vapeur 
Produit laitier	Camembert 	Fromage blanc 	Petit fromage frais aux fruits 		Tomme d'Auvergne 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Salade de fruits frais 	Compote de pommes 	Mousse au chocolat au lait 



Menu hors protéine animale

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



























## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 11 au 15 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles 	Carottes râpées à l'ananas Vinaigrette à la ciboulette 	Betteraves rouges vinaigrette à la moutarde 	***Les Pas Pareille***  Chou chinois vinaigrette à l'échalote 	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce forestière 	Rôti de porc*  *Jambon de dinde	Blanquette de veau à la crème 	Boulettes de bœuf  charolais sauce charcutière (oignon, cornichon, moutarde)	Poisson en paprika 'de à la carotte (purée de carotte, pdt  et paprika)
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et blé 	Coquillettes 	Riz 	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) 	
Produit laitier	Yaourt nature 	Carré 	Saint-Paulin 	Fromage blanc 	Gouda 
Dessert	Fruit 	Flan à la vanille 	Fruit 	Brownie mexicain 	Fruit 

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 18 au 22 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de boulgour, tomates et poivrons Vinaigrette moutarde	Salade, maïs soja aux saveurs asiatiques Vinaigrette au soja	Chou blanc rémoulade	Salade de pommes de terre aux herbes	***A l'écoute de ma planète*** Salade d'endives et croûtons
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti	Bœuf tomat'olive	Chili con carne	*Sauté de porc marengo *Sauté de dinde marengo	Pavé de colin sauce tomate
Sa garniture	Epinards branche en béchamel	Haricots verts	Riz	Semoule	Purée de Brocolis
Produit laitier	Saint Paulin	Pointe de Brie	Bûche de chèvre	Petit fromage frais sucré	Emmental
Dessert	Fruit	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat	Fruit	Cake à la vanille



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 25 au 29 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges	**Amuse-bouche : Mousse de thon betterave au fromage frais**  Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Chou rouge râpé Vinaigrette aux herbes
Plat protidique	Saucisse de Francfort*  *Francfort de volaille	Steak haché au jus	Carmentier de bœuf charolais (Purée pommes de terre, carottes)	Sauté de veau au romarin	Filet de lieu à la crème aux herbes
Sa garniture	Tortis	Pommes de terre vapeur		Haricots blancs coco sauce tomate	Carottes à la crèmes
Produit laitier	Petit fromage frais aux fruits	Edam	Camembert	Tomme d'Auvergne	Coulommiers
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	Gâteau ananas caramel

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement