


Menu du 2 au 6 mars 2020

Sous réserve d'approvisionnement


Lundi

Carottes râpées
Saucisse  Mogettes
Leerdammer – Flan

Mardi

Betteraves 
Couscous
Yaourt à boire - Fruit



Mercredi

 Salade de lentilles
Sauté de dinde – Ratatouille
Edam – Banane

Jeudi

Feuilleté au fromage
Poisson à l'estragon – Choux romanesco
Saint Paulin – Fruit

Vendredi
MENU VEGETAL

Soupe de carottes 
Pommes rissolées/champignons
 Petit suisse – Compote

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

*** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales (Art 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018)

Menu visé par :

Monsieur GIRY Dominique ; Adjoint aux affaires scolaires

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

<p>L'heure...</p>  <p>du repas !</p>	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">9 au 13 mars 2020</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	<p style="text-align: center;">Crêpe au fromage  Rôti de bœuf – Petits pois Crème caramel – Fruit</p>
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VEGETAL</p>	<p style="text-align: center;">  Concombres Gnocchis  Emmental – Compote</p>
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	<p style="text-align: center; color: red;">Haricots verts vinaigrette Poisson meunière – Riz  Gouda – Liégeois</p>
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2>	<p style="text-align: center; color: red;">Escalope de dinde – Purée de carottes Edam – Dés de pomme à la vanille</p>
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2>	<p style="text-align: center;">Soupe mexicaine Rôti de porc – Haricots beurre Gouda –Tarte aux pommes</p>

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

*** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales (Art 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018)

Menu visé par : Monsieur GIRY Dominique ; Adjoint aux affaires scolaires

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

<p>Menu des cantines</p> 	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">16 au 20 mars 2020</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	 <p style="text-align: center; color: red;">Poulet rôti – Choux-fleurs Saint Paulin – Compote</p>
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2>	 <p style="text-align: center; color: red;">Salade de pâtes Raie – Haricots plats Entremet – Fruit</p>
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	<p style="text-align: center;">Soupe de potiron Paupiettes de veau – Pâtes Saint Paulin – Fruit</p>
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2> <p style="text-align: center; color: green; font-weight: bold;">MENU VEGETAL</p>	<p style="text-align: center; color: green;">Carottes râpées Pizza au fromage - Salade Yaourt aromatisé</p>
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2>	<p style="text-align: center;">Saucisson Sauté de bœuf – Pommes vapeur Vache qui rit – Ananas</p>

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

*** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales (Art 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018)

Menu visé par :

Monsieur GIRY Dominique ; Adjoint aux affaires scolaires

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">23 au 27 mars 2020</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	<p style="text-align: center;">  Salade composée Gigot d'agneau – Semoule Fromage blanc – Fruit </p>
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2>	<p style="text-align: center; color: red;"> Betteraves Rôti de bœuf - Purée Yaourt brassé </p>
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	<p style="text-align: center;"> Salade de riz Carré de porc – Haricots verts  Yaourt aromatisé – Fruit </p>
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2>	<p style="text-align: center;"> Pâté de campagne  Rôti de dinde  – Ratatouille Saint Paulin – Crème brulée </p>
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VEGETAL</p>	<p style="text-align: center; color: green;"> Velouté Dubarry Cappelletti aux 5 fromages Edam – Tarte aux fruits </p>

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

*** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales (Art 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018)

Menu visé par :

Monsieur GIRY Dominique ; Adjoint aux affaires scolaires

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).