

Menus du restaurant scolaire municipal

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
ENDIVES AUX NOIX	SALADE VERTE BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO	POTAGE DE LÉGUMES BIO	SALADE PIÉMONTAISE (pommes de terre "local")
SAUTÉ DE PORC "Local" À L'ANANAS	POMMES DE TERRE "local"	CUISSE DE POULET "Local"	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	ÉMINCÉ DE BOEUF "local"
SEMOULE FINE BIO	OMELETTE	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	PENNES BIO	PETITS POIS BIO
FROMAGE À LA COUPE	YAOURT VANILLE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE BLANC "local" NATURE	CAMEMBERT BIO
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AUX OEUFS	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.
Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Menus du restaurant scolaire municipal

MARDI GRAS



lundi 20 février 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON BIO

mardi 21 février 2023

BETTERAVES BIO
CHILI CON CARNE
RIZ IGP DE CAMARGUE
FROMAGE À LA COUPE
BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTE

mercredi 22 février 2023

PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
VOL AU VENT DE POISSON MSC
MACARONIS BIO
FROMAGE À LA COUPE
COMPOTE BIO

jeudi 23 février 2023

CÉLERI BIO RÉMOULADE
BOEUF BOURGUIGNON
POMMES VAPEUR
YAOURT "local"
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE "cuisiné par la cheffe"

GÉTARIEN

vendredi 24 février 2023

SALADE DE COQUILLETES BIO AU SURIMI
OMELETTE BIO
POÊLÉE DE LÉGUMES BIO FRAIS
CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON BIO



MENU 100% BIO

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Bon appétit !

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES BIO	CAKE AU FROMAGE	TABOULÉ BIO	COLESLAW BIO
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA MOUTARDE	LENTILLES VERTES AUX ÉCHALOTES	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	SAUCISSE "local"	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE BEURRE BLANC
RIZ IGP DE CAMARGUE SAFRANÉ	TORTIS BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES BIO FRAIS	GRATIN DE CHOU- FLEUR BIO	BOULGOUR BIO
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	CRÈME AUX OEUFS VANILLE



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
CAROTTES RÂPÉES BIO	ENDIVES À LA POMME	ROSETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE BIO
SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	QUICHE LORRAINE	GRATIN DE POISSON	MACARONIS BIO AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	MOULES
POMMES DE TERRE "local" AU THYM	PETITS BOIS BIO AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	FROMAGE BLANC "local" NATURE	FRITES
CAMEMBERT BIO	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	PAIN PERDU AUX POIRES REVISITE de la recette du livre "Fait Maison Fait Région"	COMPOTE BIO		FRUIT DE SAISON BIO

REPAS VÉGÉTARIEN



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
BETTERAVES EN SALADE	COLESLAW BIO	VELOUTÉ DE POTIRON BIO	TABOULÉ DE CHOUX-FLEURS BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE "local" À L'ANCIENNE (PERSIL ET OIGNONS ROUGES)
JAMBON LAQUÉ AU MIEL	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME	QUENELLES NATURES	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	PILON DE POULET MARINÉ
PENNES BIO	BROCOLIS BIO	SEMOULE FINE BIO	POMMES DE TERRE "local" FAÇON BOULANGÈRE	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE À LA COUPE	CAMEMBERT BIO	PRODUIT LAITIER	YAOURT "local"	FROMAGE À LA COUPE
COMPOTE BIO	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	FRUIT DE SAISON BIO



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

REPAS MONOCHROME VERT ARRIVÉE DU PRINTEMPS

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
HARICOTS ROUGES AU MAÏS VINAIGRETTE	SOUPE DE SHRECK BIO	TARTINE DE FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE VERTE BIO
RISOTTO DÉS DE VOLAILLE ET À LA CAROTTE BIO	OEUF FLORENTINE	POULET AUX OLIVES	POISSON PANÉ	MACARONIS BIO FAÇON TARTIFLETTE
CAMEMBERT BIO	ÉPINARDS	POMMES DE TERRE "local" VAPEUR	PURÉE DE BUTTERNUT ET CAROTTES BIO	YAOURT
BANANE BIO AU CHOCOLAT	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT VANILLE	PETITS SUISSES NATURES	FRUIT DE SAISON BIO
	PANNA COTTA A LA PISTACHE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 27 mars 2023

**SALADE DE COEUR
DE BLÉ BIO**

**POISSON A LA
BRESILIENNE**

**HARICOTS BEURRE
PERSILLES**

**FROMAGE À LA
COUPE**

**CREME DESSERT
CHOCOLAT**

mardi 28 mars 2023

MENU DES ENFANTS




mercredi 29 mars 2023

SALADE DE THON

CRÊPE AU JAMBON

SALADE VERTE BIO

**FROMAGE À LA
COUPE**

FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 30 mars 2023

**CAROTTES RÂPÉES
BIO**

**LASAGNES
BOLOGNAISE DU
CHEF**

**FROMAGE BLANC
"local" NATURE**

**GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE
"cuisiné par la cheffe"**

vendredi 31 mars 2023

**CÉLERI BIO
RÉMOULADE**

**FALAFELS ET COULIS
DE TOMATE**

POMMES RISSOLÉES

**FROMAGE À LA
COUPE**

COMPOTE BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AU MAÏS	CÉLERI BIO RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES
COUSCOUS DE POULET AUX LÉGUMES D'HIVER	ROUGAIL SAUCISSE Recette du livre "Fait maison, fait région"	ESCALOPE DE PORC GRATINÉE À LA MOUTARDE	PIZZA MARGARITA	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
SEMOULE FINE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE	CAROTTES BIO VICHY	POÊLÉE DE LÉGUMES BIO FRAIS	CHOUX-FLEUR BIO
YAOURT	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT "local"	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AUX OEUFS	ÉCLAIR À LA VANILLE	GÂTEAU "cuisiné par la cheffe"	FRUIT DE SAISON BIO



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.