

# AU MENU

Semaine du 06 au 10 Mars 2023 (S10)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Potage aux légumes</b> (chaud)	<b>Carotte, céleri</b> mayonnaise	<b>Taboulé</b> Chou blanc, emmental	<b>Salade du chef*</b>	<b>Saucisson à l'ail (#)</b> Potage aux carottes (chaud)
Plats Protéiques	<b>Palette de porc à la Diable</b> (#)	<b>Emincé de volaille, crème</b> d'asperges	<b>Sauté de porc HVE, sauce</b> miel soja (#) Tarte aux poireaux "Maison"	<b>Œufs durs florentine</b> (épinards)	<b>Poisson pané</b>
SANS VIANDE	Galette de soja, ketchup	Steak de poisson à l'emmental	Tarte aux poireaux "Maison"	Œufs durs florentine	Poisson pané
Accompagnements	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Pommes de terre</b> quartiers	<b>Chou fleur béchamel</b>
	Ratatouille	Riz	Pommes grenailles	Printanière de légumes	Semoule
Fromage Laitage	<b>Camembert</b>	<b>Edam</b>	<b>Tome grise</b> Suisse sucré	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Cantadou nature</b>
Desserts	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b> Yaourt aux fruits	<b>Gâteau chocolat</b> "Maison"	<b>Novly vanille</b>

\*Salade du chef: salade verte, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 13 au 17 Mars 2023 (S11)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade de pâtes aux légumes</b>	<b>Potage au potiron (chaud)</b>	<b>Pâté de campagne (#)</b> Macédoine au thon	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Œufs mayonnaise</b>
Plats Protéiques	<b>Rôti de porc forestière (#)HVE</b>	<b>Nuggets de blé, ketchup</b>	<b>Hâché de veau à la Yonnaise</b> Poisson meunière	<b>Tandoori de volaille</b>	<b>Poisson, sauce pesto</b>
	SANS VIANDE Quenelles de brochet, sauce Nantua	Nuggets de blé, ketchup	Poisson meunière	Omelette	Poisson, sauce pesto
Accompagnements	<b>Petits pois</b>	<b>Tortis</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Riz</b>	<b>Purée de pommes de terre, persil, huile d'olive</b>
	Lentilles	Poêlée de butternut, panais	Pommes fondantes	Courgettes provençales	Poireaux à la crème
Fromage Laitage	<b>Saint Paulin</b>	<b>Cœur de Neufchâtel AOP</b>	<b>Pyrénées</b> Suisse sucré	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Chanteneige</b>
Desserts	<b>Compote</b>	<b>Nappé caramel</b>	<b>Tarte normande</b> Compote	<b>Gâteau de Savoie</b>	<b>Fruit de saison</b>

\* Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 20 au 24 Mars 2023 (S12)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Potage tomates, légumes (chaud)</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Chou blanc, emmental</b> Pâté en croûte (#)	<b>Salade du Soleil (salade, carottes, raisins et pamplemousse)</b>	<b>Cervelas (#)</b> Potage (chaud)
Plats Protéiques	<b>Paupiette de veau, sauce forestière</b>	<b>Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate (plat complet)</b>	<b>Tomate farcie</b> Bouchée aux fruits de mer, sauce Vermouth	<b>Mijoté de volaille, thym, citron</b>	<b>Beignets de calamars</b>
	Dos de colin tomate cerise et épinards	Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate (plat complet)	Bouchée aux fruits de mer, sauce Vermouth	Blanquette de poisson à l'orange	Beignets de calamars
Accompagnements	<b>Farfalles</b> Brocolis	<b>Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate (plat complet)</b>	<b>Semoule</b> Poêlée de ratatouille	<b>Riz</b> Printanière de légumes	<b>Purée de carottes</b> Pâtes
Fromage Laitage	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Fromage</b>	<b>Bûchette lait mélange</b> Yaourt aromatisé	<b>Camembert</b>	<b>Brie</b>
Desserts	<b>Cookie (biscuit)</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Entremets praliné "Maison"</b> Compote de pommes	<b>Cake à l'orange "Maison"</b>	<b>Novly chocolat</b>

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

- Viande Française (bœuf, porc, volaille)
- Produit local
- ★ Produit de saison
- Produit végétarien
- Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

# AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 27 au 31 Mars 2023 (S13)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Pamplemousse</b> OU Jus d'orange	 <b>Salade du Chef**</b>	 <b>Concombres vinaigrés</b> Salade de quinoa aux légumes	<b>Carotte, céleri</b> mayonnaise	<b>Salade basque*</b>
Plats Protéiques	 <b>Saucisses Knack (#)HVE</b>	 <b>Hâché de boeuf, sauce barbecue</b>	<b>Pilon de poulet basquaise</b> Quiche Lorraine (#)	 <b>Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)</b>	<b>Poisson meunière</b>
	<b>SANS VIANDE</b> Dos de colin sauce curry	 Boulettes végétales, tomate, basilic	Tarte au fromage	Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)	Poisson meunière
Accompagnements	<b>Lentilles</b> Jeunes carottes	 <b>Frites au four</b>	<b>Boullgour</b> Courgettes provençales	 <b>Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)</b>	<b>Epinards à la crème</b> Riz
Fromage	<b>Edam</b>	<b>Rondelé</b>	Tome grise Yaourt aromatisé	<b>Carré de l'Est</b>	<b>Yaourt sucré</b>
Laitage					
Desserts	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme, poire</b>	<b>Gaufre au sucre</b> Poire, crème anglaise	<b>Nappé caramel</b>	<b>Gâteau au yaourt "Maison"</b>

\*Salade du chef: salade, tomates, mais et fromage

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) Plat contenant du porc  
 Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (boeuf, porc, volaille)
  Produit local
  Produit de saison
  Produit végétarien
  Produit bio

# AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....



Semaine du 03 au 07 Avril 2023 (S14)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	Salade verte	Médailillon de surimi, mayonnaise Salade indienne*	Tomates, radis	Saucisson à l'ail (#) Salade des champs*
Plats Protéiques	Jambon grill, sauce tomate (#)HVE	Pizza au fromage	Bœuf bourguignon Tarte saumon, épinards "Maison"	Poulet rôti aux raisins 	Poisson blanc, sauce cressonnette
	SANS VIANDE Colombo de poisson	Pizza au fromage	Tarte saumon, épinards "Maison"	Steak de soja	Poisson blanc, sauce cressonnette
Accompagnements	Haricots verts	Farfalles	Carottes braisées	Pommes noisettes	Chou fleur persillé
	Purée	Poêlée campagnarde	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Riz
Fromage Laitage	Camembert	Suisse aromatisé	Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Saint Paulin 	Pyrénées
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille Cocktail de fruits	Brownies	Compote de pommes

\*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 10 au 14 Avril 2023 (S15)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Tomates vinaigrette</u> Salade de pois chiches, carottes, cumin	<u>Salade du Chef*</u>	<u>Concombres, tomates et maïs</u>
Plats Protéiques		<u>Nuggets de blé, ketchup</u>	<u>Mijoté de porc marenge (#)</u> Quenelles de brochet, sauce crustacés	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>
		<u>Nuggets de blé, ketchup</u>	Quenelles de brochet, sauce crustacés	Crêpe au fromage	Parmentier de poisson (plat complet)
SANS VIANDE					
Accompagnements		<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Spaghettis</u> Poêlée de courgettes provençales	<u>Semoule</u> Haricots beurre	<u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>
Fromage		<u>Fromage frais+ sucre</u>	<u>Saint Paulin</u> Yaourt aromatisé	<u>Mimolette</u>	<u>Vache qui rit</u>
Laitage					
Desserts		<u>Madeleine (biscuit)</u>	<u>Entremets chocolat "Maison"</u> Compote de pomme, framboise	<u>Fruit de saison</u>	<u>Cake aux pépites de chocolat "Maison"</u>

\*Salade du chef: salade, carottes, tomates et maïs

(#) Plat contenant du porc  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

# AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....



Semaine du 17 au 21 Avril 2023 (S16)

## VACANCES ZONE B (semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Ad Enf	Ad Enf	Ad Enf	Ad Enf	Ad Enf
Entrées	+ Radis, beurre Salade de bié au surfini	Salade basque * Betteraves vinaigrète	- Carottes râpées Champignons à la grecque	+ Tomates, mozarella, basilic Salade de riz niçoise	- Paté de campagne (#) Pamplermousse
Options	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes
Plats Protéiques	🇫🇷 🇧🇪 <b>Rôti de porc au jus (#)</b> Boulettes végétales, sauce tomate	Paupiette de veau, crème de champignons Blanquette de poisson aux petits légumes	Tajine de boulettes d'agneau aux légumes Bouchée à la Reine (#)	🇫🇷 Omelette, ketchup Langue de bœuf, sauce Madère	Poisson pané Emincé de volaille basquaise
SANS VIANDE	Boulettes végétales, sauce tomate Jambon blanc Omelette	Blanquette de poisson aux P'tits légumes Jambon blanc Omelette	Piza au fromage Jambon blanc Omelette	Omelette, ketchup Jambon blanc Omelette	Poisson pané Jambon blanc Omelette
Accompagnements	Haricots blancs Duo de carottes	Haricots verts Bié aux P'tits légumes	Semoule Poêlée méridionale Salade verte	Coquillettes Ratatouille	Epinards, pommes de terre quartiers Purée
Options	Purée Pâtes Haricots verts	Purée Pâtes Haricots verts	Purée Pâtes Haricots verts	Purée Pâtes Haricots verts	Purée Pâtes Haricots verts
Fromage	Brie Petit suisse aromatisé	Fondu Président Yaourt sucré	Edam Suisse aromatisé	Gamembert Yaourt sucré	Fromage Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	+ Liqecols vanille Fruit de saison	Yaourt bulgéb Pêche au sirop	Mousse au chocolat Poire, crème anglaise	Beignet fourré Compote	+ Fruit de saison Riz coudé "Maison"

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

🇫🇷 🇧🇪 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🇫🇷 🇧🇪 Produit local

🇫🇷 🇧🇪 Produit de saison

🇫🇷 🇧🇪 Produit végétarien

🇫🇷 🇧🇪 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à VERTOT

(Sauf clients liés par leur boulangerie locale)

# AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 24 au 28 Avril 2023 (S17)



## VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées			<b>Salade suisse (salade verte, tomate, fromage)</b>		<b>Tomates, maïs</b>		<b>Concombre vinaigrette</b>		<b>Cervelas (H)</b>	
			<b>Céleri remoulade</b>		<b>Macedoine mayonnaise</b>		<b>Sardines à l'huile</b>		<b>Salade de riz aux légumes</b>	
Options										
Plats Produits										
SANS VIANDE										
Options										
Accompagnements										
Options										
Fromage Laitage										
Desserts										

(H) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (veau, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

# AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....



Semaine du 01 au 05 Mai 2023 (S18)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEU Menu Végétarien	VENDREDI
Entrées		Salade coleslaw *	Concombres vinaigrette * Saucisson sec (#)	Radis, beurre *	Tomates vinaigrette *
Plats Protéiques		Cordon bleu	Rôti de dinde chasseur Poisson meunière	Couscous végétarien (boulettes végétales, légumes)	Marmite de poisson, crème d'asperge
SANS VIANDE		Steak de soja	Poisson meunière	Couscous végétarien (boulettes végétales, légumes)	Marmite de poisson, crème d'asperge
Accompagnements		Pâtes Jardinière de légumes	Blé Ratatouille	Semoule	Purée de carottes Pommes vapeur
Fromage		Camembert	Tome grise Yaourt sucré	Yaourt sucré	Vache qui rit
Laitage					
Desserts		Fruit de saison *	Gaufre au sucre Compote pomme, abricot	Gaufrette Quadro (biscuit) *	Crème dessert chocolat

\*Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs et cornichons

(#) Plat contenant du porc  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (boeuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio