

Menus scolaires

Déjeuner du 24 février au 2 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Potage Dubarry (chou fleur)			Salade verte	Salade de cervelas au cornichons (vg et s/porc : surimi mayo)
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de poulet sauce paprika (vég : filet de hoki en sauce)	Choucroute garnie maison (vg : nuggets poisson, s/porc : saucisses de volaille)		Filet de poulet sauce suprême (vég : tarte légumes)	Croquettes de poisson ail et fines herbes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole			Gratin de choux de saison	Pommes Roty
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré frais	Munster		Petit moulé nature	Edam
DESSERT	Mousse chocolat	Glace / autre dessert		Fruit frais	Beignet pommes



Menus scolaires

Déjeuner du 3 au 9 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves à la moutarde	Salade verte aux herbes		Potage de légumes	Céleri frais en rémoulade
PLAT PROTIDIQUE	Poissonnette	Cordon bleu (vég : galette de blé)		Quiche Lorrain (s/porc et vég : quiche au fromage)	One Pot Pasta aux légumes (torsades, carottes, tomate, oignons, brocolis)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes sauce tomate	Gratin dauphinois maison			
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraisou		Petit moulé aux fines herbes	Chevre coupelle
DESSERT	Fruit frais	Fruit		Crème dessert chocolat	Yaourt brassé aux fruits



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 10 au 16 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Potage de légumes frais		Salade verte vinaigrette au miel	Betteraves à la moutarde
PLAT PROTIDIQUE	Tajine de légumes, semoule et boulettes de poulet (vg : boulettes sarrasin)	Tartiflette savoyarde maison (vég et sans porc : tartiflette s/lardons)		Lasagnes bolognaise (vg : lasagnes au saumon)	Beignets de poisson sauce mayonnaise
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					Frites/ potatoes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Gouda		Mimolette	Carré frais
DESSERT	Fruit frais	Glace / autre dessert		Fromage blanc aux fruits	Muffin pépites



Menus scolaires

Déjeuner du 17 au 23 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée (betteraves, maïs, salade)	Potage potiron		Céleri râpé au fromage blanc	Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes épinards ricotta	Poissonnette		Cordon bleu de dinde (vg : nuggets de poisson)	Pizza royale (vg et sans porc : pizza au fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz aux petits légumes		Frites / Pommes noisettes	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Munster	Mimolette		Fraidou	Camembert
DESSERT	Petits suisses aromatisés	Liegeois vanille		Glace / autre dessert	Fruit frais



VIANDE FRAÎCHE
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE L'AGRICULTURE
LOCALE



PRODUITS FRAIS
/ DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 24 au 30 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Blancs de poireaux sauce moutarde	Crème de potiron		Salade coleslaw (chou blanc et carottes)	Salade verte sauce au yaourt
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis sauce carbonara (vg et s/porc : gnocchis sauce fromage)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson)		Poisson pané sauce tartare	Rôti de porc à la flamande (S/porc : rôti de dinde, vég : croustillant fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz		Pommes de terre et épinards en béchamel	Pâtes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Bleu	Gouda		Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte au flan	Fromage blanc aux fruits		Compote de fruits	Crème dessert

