

## Menus 27 au 28 février et du 2 au 31 mars 2022 - restaurant scolaire

Lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<p>Carottes râpées Vinaigrette</p> <p>Tartiflette (sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette)</p> <p>Galettes bretonnes</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>Cake au chocolat du chef</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p> Rap Garniture Fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine (sv : Wrap garniture fajitas sans viande)</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Emincé de filet de poulet bio Sauce champignons  (sv : Galette végétarienne)</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Crème anglaise </p> <p>Cake au chocolat du chef </p>	<p>Pâté en croûte (sv : thon sauce mayonnaise)</p> <p>Filet de merlu blanc Sauce au curry </p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Carré Ligueuil</p> <p>Orange Bio </p>
lundi 6 mars	mardi 7 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<p>Betteraves Bio</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate (sv : boulettes végétariennes)</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Emmental rapé</p> <p>Pommes région</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam bio</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de riz bio Vinaigrette </p> <p>Omelette Bio du chef </p> <p>Chou fleur HVE persillé </p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Banane Bio </p>	<p>Chou blanc râpé Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge (sv : Filet de colin lieu) </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote fraîche pomme Bio var </p>
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p>Maïs Vinaigrette</p> <p>Falafels BIO de Sassenage Sauce tomate</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil Vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet bio Sauce au jus (sv : galette végétarienne)</p> <p>Brocolis HVE </p> <p> Yaourt nature HVE</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Saucisse (régionale) Sauce au jus (sv : carottes et pois chiche à l'orientale)</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Vercorais </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Chou fleur Vinaigrette</p> <p>Crêpe à garnir Garniture béchamel et dinde (sv : crêpe à garnir bachamel fromagère)</p> <p>Buchette lait mélange </p> <p>Roulé au caramel au beurre salé</p>
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars



Légendes:	Bio	Produit labellisé	Régional	Plat signature	Origine France
-----------	-----	-------------------	----------	----------------	----------------

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements