

lundi 28 févr	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Cèleri en Salade, Moutarde à l'Ancienne Axa de Veau Piperade de Légumes Abondance  Gâteau Basque	Betteraves Rouges  Tortelonna au Fromage Mesclun Cantal  Soupe de Fruits aux Epices	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique  Curry d'Agneau Riz Madras Yaourt Nature  Ananas Frais	Salade César Filet de Poisson, Sauce Dieppoise  Purée de Brocolis  Tarte Tatin
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Salade Paysanne Épaule d'Agneau Confite au Thym Gnocchis Nature Brie Brownies	Macédoine de Légumes Croustade de Champignons Poêlée Forestière Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges 	Concombres au Yaourt, Aneth Sauté de Canard à l'Orange Carottes aux Petits Oignons Tomme Blanche Tarte au Citron Meringué	Choux Fleur Vinaigrette à la Normandie Calamars à l'Armoricaine  Pennes  Tomme de Savoie  Banane 
lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Salade Garibaldi Poulet Rôti Croquets au Sarazin  Comté  Pomme 	Cèleri Rémoulade Tarte aux Trois Fromages Mesclun  Brie Framboisier	Pizza Carbonade de Bœuf Endive Braisée Abondance  Salade d'Orange à la Bergamote	Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja Choucroute de la Mer  Pommes Vapeur  Ile Flottante
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Concombres à la Grecque Fricassée de Veau au Romarin Purée de Haricots Verts Gruyère de Savoie  Cookies	Haricots Beurre Vinaigrette à l'Huile de Noix Fallafels à la Libanaise Semoule au Thé  Saint Nectaire  Salade de Fruits	Salade Courgette et Pignons de Pin Épaule d'Agneau à la Sarriette Flagolets Yaourt Nature  Cocktail de Fruits Rouges	Tartare de Tomates, Vinaigrette au Thym Quenelles de Brochet Nantua  Fondue de Poireaux Tiramisu



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

