MENUS SCOLAIRES
du lundi 4 au vendredi 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 4 au vendredi 8 mars	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE MOUTARDE Alter : OMELETTE DU CHEF POTATOES CANTAL AOP FLAN CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN MACÉDOINE DE LÉGUMES RISOTTO AU POTIRON ET EMMENTAL RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS KIWI BIO	CHOU ROUGE BIO RAPÉ VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE LOMBARDE Alter : FALAFEL SAUCE LOMBARDE SEMOULE BIO ST PAULIN COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE Alter : GRATIN DE POMMES DE TERRE FAÇON TARTIFLETTE ST MORET BIO POIRE	POTAGE FAÇON CULTIVATEUR NUGGETS DE POISSON CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PONT L'EVEQUE AOP GATEAU DU CHEF CHOCOLAT (FARINE BIO)
du lundi 11 au vendredi 15 mars	COLESLAW ÉMINCÉ DE POULET SAUCE MÉRIDIONALE Alter : EGRÉNÉ DE FEVES ET POIS CHICHES SAUCE MÉRIDIONALE SEMOULE BIO POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS FLAN NAPPÉ	MENU VÉGÉTARIEN CÉLERI RAPÉ BIO VINAIGRETTE COCKTAIL GRATIN DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL POMME BIO	TARTINADE AUX OEUFS JAMBON BLANC LR Alter : PANÉ FROMAGER TORSADES BIO EMMENTAL RAPÉ BIO POIRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON Alter : COLIN MSC CITRON CAROTTES BIO SUISSE SUCRÉ CAKE DU CHEF BANANE BIO	MENU FISH PARTY SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE FISH BURGER KETCHUP DU CHEF FRITES AU FOUR CHEDDAR FROMAGE BLANC COPEAUX DE CHOCOLAT
du lundi 18 au vendredi 22 mars	LENTILLES BIO LOCAL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUCISSE DE FRANCFORT Alter : QUENELLE NATURE SAUCE BLANCHE PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAICHE COULOMMIERS RÉGIONAL CRÈME VANILLE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE Alter : FALAFEL SAUCE TOMATE COQUILLETTES BIO MIMOLETTE BANANE BIO	CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE PERSILLÉE FILETS DE COLIN MSC SAUCE CITRON HARICOTS VERTS BIO A L'AIL VERRE DE LAIT BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX XERES RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ST NECTAIRE AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE	PATÉ DE CAMPAGNE LR Alter : OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE POULET FAÇON BLANQUETTE Alter : COLIN FAÇON BLANQUETTE POTÉE DE LÉGUMES BIO YAOURT SUCRÉ KIWI BIO
du lundi 25 au vendredi 29 mars	MENU VÉGÉTARIEN CÉLERI BIO RÉMOULADE PARMENTIER DE CAROTTES - FEVES ET POIS CHICHES BIO RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE PAPRIKA Alter : PALET MARAICHER SAUCE PAPRIKA PETITS POIS CAROTTES BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE POMMES RISSOLÉES SUISSE FRUITÉ BANANE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ORANGE LASAGNES DE BOEUF Alter : LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA BIO YAOURT RÉGIONAL	CAKE DU CHEF A L'EMMENTAL (FARINE BIO) MERLU MSC SAUCE CITRON OCOLIS BIO PERSILLÉS VACHE QUI RIT BIO POMME BIO

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labellisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable