



Menus Restauration Scolaire

Retour du Ski



Lundi 21 Février 2022	Mardi 22 Février 2022		Mercredi 23 Février 2022	Jeudi 24 Février 2022	Vendredi 25 Février 2022
	classique	végétarien*			
Soupe aux oignons	Carottes bio , râpées en vinaigrette		Velouté de 4 légumes ou Taboulé	Feuilleté au comté	Saucisson, beurre Sans porc et sans viande : Terrine de légumes, mayonnaise
Raviolis bio , gratinés	Filet de poulet sauce crème	Riz, pois chiches et maïs	Endives roulées au jambon et à la béchamel	Tartiflette	Filet de poisson sauce provençale
Sans viande : Raviolis végétariens	Riz, champignons		Pommes de terre fondantes	Salade verte, vinaigrette	Semoule, piperade
Camembert			Sans viande et sans porc : Endives à la béchamel et œufs durs	Sans viande : Tartiflette végétarienne	
Banane	Flan nappé au caramel		Purée de fruits bio	Crème chocolat "Mont Blanc"	Cake aux fruits



Lundi 28 Février 2022	Mardi 01 Mars 2022		Mercredi 02 Mars 2022	Jeudi 03 Mars 2022	Vendredi 04 Mars 2022
	classique	végétarien*			
Velouté de potimarron bio	Céleri rémoulade		Salade de pommes de terre façon piémontaise Sans viande : Salade de pommes de terre à la crème	Œufs mayonnaise	Feuilleté à la bolognaise Sans viande : Friand au fromage
Saucisse chipolatas (1) sauce brune	Normandin de veau, sauce marengo	Macaronis bio , à la bolognaise végétarienne	Travers de porc, sauce caramel	Filet de poulet sauce chasseur	Filet de poisson sauce au curry
Pommes de terre et lentilles cuisinées	Macaronis bio		Quinoa et légumes de saison	Potatoes, ratatouille	Riz aux petits pois et maïs
Sans porc et sans viande : Gratin de pommes de terre, lentilles et carottes cuisinées			Sans porc et sans viande : quinoa, cubes d'ananas, pois chiches et légumes de saison	Sans viande : Steack fromager	
Tomme régionale					
Clémentine (1)	Semoule au lait		Pomme de l'avesnois	Gâteau moelleux individuel	Yourt fermier à l'abricot

Lundi 07 Mars 2022	Mardi 08 Mars 2022		Mercredi 09 Mars 2022	Jeudi 10 Mars 2022	Vendredi 11 Mars 2022
	classique	végétarien*			
Velouté de carottes 	Macédoine de légumes		 Charcuterie, cornichons Sans porc et sans viande : Crêpe aux champignons	Terrine de légumes, mayonnaise	Betteraves rouges en vinaigrette 
Cassoulet  "Saucisse knacki, saucisson" Haricots lingots tomates pommes de terre vapeur 	Nuggets de poulet, sauce tomate	Nuggets de blé, sauce tomate	Omelette Pâtes 	Filet de poisson  sauce beurre blanc Riz, fondue de poireaux	Hamburger, ketchup Frites ou Pommes noisettes
Sans porc et sans viande : Duo de haricots "blancs et rouges", sauce tomatée	Semoule, garniture provençale				Sans viande : Hamburger végétarien
 Kiwi 	Donuts sucré		 Brie 	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Purée de fruits 
			 Poire de l'avesnois 		

Thème : Recette de nos Anciens

Lundi 14 Mars 2022	Mardi 15 Mars 2022		Mercredi 16 Mars 2022	Jeudi 17 Mars 2022	Vendredi 18 Mars 2022
	classique	végétarien*			
 Carottes râpées en vinaigrette 	Flamiche au maroilles 		Salade composée de pâtes	Velouté de pois cassés et lard (à part) 	Crêpe jambon - fromage Sans viande et sans porc : Crêpe aux champignons
Goulasch de bœuf  Pommes de terre röstis, haricots verts 	Pâtes carbonara gratinées	Tortellinis ricotta et tomates séchées en sauce tomate gratinées	Filet de poisson pané, sauce beurre blanc Gratin de pommes de terre et choux-fleurs à la béchamel 	Blanquette de volaille  à l'ancienne, sauce champignons	Parmentier de poissons Carottes vichy
Sans viande : Omelette				Riz, butternut	
Chanteneige 				Sans viande : Steak fromager	
Pomme de l'avesnois 	Liégeois à la vanille 		Oreillons de pêche au sirop	Tarte au "chuque" 	Yaourt aux fruits 



Menu Alsacien



Lundi 21 Mars 2022	Mardi 22 Mars 2022		Mercredi 23 Mars 2022	Jeudi 24 Mars 2022	Vendredi 25 Mars 2022
	classique	végétarien*			
Tarte aux poireaux	Velouté d'endives		Choux-fleurs en vinaigrette	Thon et cubes de pêche	Flamenckuche
Steack haché, sauce échalotes	Jambon blanc, mayonnaise	Fèves cuisinées	Hachis parmentier de bœuf	Rôti de dinde, sauce crème	Choucroute "saucisse de Strasbourg, lardons et saucisson"
Pâtes "farfalle"			Salade verte, vinaigrette	Frites ou Pommes dauphines, haricots beurre	Chou, pommes de terre vapeur
Sans viande : Poêlée de légumes "poivrons, tomate à la sauce tomate"	Pommes de terre sautées, petits pois cuisinés		Sans viande : Hachis parmentier végétarien	Sans viande : Quenelles nature	Sans porc et sans viande : Choucroute "poissons, moules"
Vache qui rit					
Banane	Crème à la pistache		Éclair	Croisillon aux abricots	Cake façon kougloff

Menu Traditionnel Fin d'Hiver

Poisson d'avril



Lundi 28 Mars 2022	Mardi 29 Mars 2022		Mercredi 30 Mars 2022	Jeudi 31 Mars 2022	Vendredi 01 Avril 2022
	classique	végétarien*			
Crème de quatre légumes	Pizza "lardons, champignons, fromage" Sans viande : Pizza "champignons, fromage"		Concombres à la crème	Bouillon avec pâtes alphabet	Feuilleté
Pâtes à la bolognaise	Cordon bleu	Omelette	Couscous "poulet, merguez"	Paleron de bœuf, sauce tomate	Poisson d'avril
Sans viande : Bolognaise végétarienne	Purée de pommes de terre, jardinière de légumes		Sans viande : Assiette de semoule, légumes et pois chiches	Pommes de terre, carottes	Purée "surprise", avec ses légumes
Brie				Sans viande : Haricots blancs à la sauce tomate	
Kiwi	Ananas au sirop		Gaufre liégeoise	Beignet à la framboise	Yaourt fermier

Lundi 04 Avril 2022	Mardi 05 Avril 2022		Mercredi 06 Avril 2022	Jeudi 07 Avril 2022	Vendredi 08 Avril 2022
	classique	végétarien*			
Salade composée de riz	Céleri-rémoulade 	Cake "jambon, fromage" Sans porc et sans viande : Cake "légumes, fromage"	Taboulé	Radis, beurre 	
Fricassée de porc sauce champignons  Gratin de pommes de terre et choux-fleurs à la béchamel 	Steak fromager	Filet de poisson sauce citron 	Quiche lorraine 	Filet de volaille, sauce brune 	
Sans porc et sans viande : Poêlée de fèves et champignons	Gratin de crozets	Riz et petits légumes	Salade verte, vinaigrette	Pommes duchesses, flageolets cuisinés 	
 St Nectaire			Sans viande : Quiche végétarienne	Sans viande : Pommes duchesses, flageolets cuisinés et haricots verts 	
Poire de l'avesnois 	 Madeleines 	Yaourt aux fruits 	Salade d'agrumes	Duo choco trésor et choux vanille	



Toutes nos sauces sont faites Maison - Nos boulangeries sont locales

Nous cherchons à mettre des fruits français mis en production suivant les saisons

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours et des approvisionnements - Vu par NutriServices

* Suite à l'application du texte de loi EGALIM, veuillez trouver le mardi, en substitution du menu classique, un menu végétarien. Merci de prévenir le vendredi pour le choix du menu

