

































	Mardi 27/02/2024 	Mercredi 28/02/2024	Jeudi 29/02/2024	Vendredi 01/03/2023
Macédoine de légumes mayonnaise Œufs durs Cubes de butternut à la crème  Fruit	Potage   Poêlée de légumes  Coquillettes et emmental râpé  Fromage  Compote 	Epaule d'agneau  Gratin dauphinois  Laitage Fruit	Salade de pâtes au basilic et mozza  Poisson meunière Purée de butternut  Fruits au sirop	Menu US Salade verte Hamburger Potatoes Brownies et crème anglaise
Lundi 04/03/2024 	Mardi 05/03/2024	Mercredi 06/03/2024	Jeudi 07/03/2024	Vendredi 08/03/2024
Betterave vinaigrette  Epinards à la crème  Riz créole  Edam bio  Fruits de saison 	Sauté de veau  Gratin de patates douces  Faisselle Fruits de saison 	Salade d'endives et noix  Gratin de poisson  Pomme de terre vapeur Liégeois chocolat	Carottes râpées et feta  Roti de porc échine  Flageolets au naturel Ile flottante	Potage de légumes  Filet de poisson et sauce estragon  Poêlée de légumes Camembert portion Fruits de saison
Lundi 11/03/2024	Mardi 12/03/2024	Mercredi 13/03/2024 	Jeudi 14/03/2024	Vendredi 15/03/2024
Galopin de veau sauce aux champignons Coquillettes et emmental râpé Yaourt aux fruits Fruits de saison	Salade verte et dès d'emmental Tajine de poulet aux pruneaux   Semoule	Carottes râpées et ½ œuf dur   Pizza de polenta   Fromage blanc 	Salade de maïs et tomates Emincé de bœuf  Purée de haricots verts Smoothie mangue 	Feuilleté au fromage Poisson pané Carottes ail et persil et crème fraiche  Emmental portion

Menus scolaire Période du 01.03.2024 au 31.03.2024

	Petits suisses	Compote 		Fruits de saison
Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024  	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
Omelette Poêlée de légumes Comté Beignet aux pommes	Salade verte  Parmentier de pommes de terre et lentilles   Yaourt bio  Fruits au sirop 	Sauté d'agneau printanier   Gratin de crozet  Kiri Fruits de saison	Potage de légume et emmental râpé  Sauté de dinde sauce champignons   Petits pois carotte Yaourt aux fruits	Betteraves cubes Aïoli garni (pdt/ 1/2 œuf dur/haricots verts/choux fleurs/carottes)  Tome de Savoie Fruits de saison
Lundi 23/03/2024  	Mardi 24/03/2024	Mercredi 25/03/2024	Jeudi 26/03/2024	Vendredi 27/03/2024
Salade de haricots verts  Boulettes de lentilles et sauce tomate   Gratin de poireaux   Yaourt bio  Fruits de saison 	Salade verte et dès de fromage Chili con carne  Riz Donut's	Salade de lentilles et carottes râpées  Cuisse de poulet rôti  Epinards à la crème Fromage blanc	Salade de chou chinois  Blanquette de veau  Farfalles et emmental râpé Brie Compote	Potage  Poisson meunière Purée de carottes  Faisselle Fruits de saison

Les menus sont établis sous réserves d'approvisionnement et de fluctuation des effectifs – Légumes et fruits selon saison