

# CANTINE SCOLAIRE DU 27 FÉVRIER AU 14 AVRIL 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>du 27 février au 3 mars</b>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Pâtes au fromage façon Mac and Cheese</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce suprême</p> <p>Pommes de terre au thym</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce napolitaine</p> <p>Semoule et poêlée hivernale (courge, champignons, carottes)</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Céleri râpé rémoulade</p> <p>Nuggets de volaille, purée de pommes de terre et haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet de poisson sauce au citron, riz et fondue de poireaux</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>du 6 au 10 mars</b>	<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>Pâtes et poêlée de légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Pané végétal, gratin dauphinois et salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>Cordon bleu, semoule et courgettes à la tomate</p> <p>Yaourt régional</p>	<p>Jambon chaud sauce moutarde, pommes de terre et lentilles aux carottes</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Filet de poisson sauce à la crème, riz et brocolis poêlés</p> <p>Poire au caramel</p>
<b>du 13 au 17 mars</b>	<p>Salade verte au surimi</p> <p>Boulettes d'agneau au curry, semoule et salsifis à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Carbonnade flamande, frites et haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce au citron, riz et julienne de légumes</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette au jus d'ananas</p> <p>Parmentier ricotta-épinards et salade</p> <p>Clafoutis à l'ananas</p>	<p>Filet de poulet rôti</p> <p>Pâtes aux champignons</p> <p>Brie</p> <p>Banane au chocolat</p>
<b>du 20 au 24 mars</b>	<p>Lasagnes aux légumes et salade</p> <p>Cantal</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Céleri râpé rémoulade</p> <p>Sauté de porc aux pommes</p> <p>Pommes boulangères et petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Émincé de dinde sauce coco-curry, semoule et poêlée de tomates au basilic</p> <p>Edam</p> <p>Fondant au chocolat revisité</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare et duo de purées (pommes de terre et potiron)</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Steak haché de veau sauce échalote, riz et duo de chou-fleur et brocolis</p> <p>Tomme</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<b>du 27 au 31 mars</b>	<p>Pâtes à la carbonara et fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Émincé de bœuf sauce au poivre, frites et haricots verts</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>Crème pralinée</p>	<p>Pâté et cornichons</p> <p>Sauté de dinde façon blanquette et ses légumes accompagnés de riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Boulettes végétale à la tomate, cœur de blé et haricots beurre</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Filet de poisson sauce aux épices, semoule et légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Éclair au chocolat</p>
<b>du 3 au 7 avril</b>	<p>Pané Valess, pommes de terre persillées et jardinière de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Poisson meunière au citron, riz et poêlée de courgettes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chipolatas, purée et brocolis aux oignons</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème aux œufs</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Pâtes à la bolognaise et fromage râpé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Céleri rémoulade aux agrumes</p> <p>Filet de poulet sauce au miel, patate douce rôtie au thym et fondue de poireaux</p> <p>Carott' cake au citron</p>
<b>du 11 au 14 avril</b>	 <p><b>Lundi de Pâques</b></p>	<p>Hachis Parmentier et salade</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce napolitaine, blé et ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon, pâtes et fromage râpé</p> <p>Poire rôtie au spéculoos</p>	<p>Gratin de poissons aux légumes et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

Produit bio

Produit labellisé

Produit local

A base de protéines végétales