Restaurants scolaires Menus du Lundi 26 Février au vendredi 01 Mars 2024

Les groupes d'aliments

> Fruits et Légumes

Féculents





laitiers

Semaine 09

MENU



Lundi

Repas végétarien

Tarte au fromage

Palet maraicher

Purée de brocolis

Fruit

Salade de blé bio au basilic

Mardi

Repas biologique

Emincé de poulet bio aux oignons

Haricots beurre bio

Fruit bio

Mercredi



Salade iceberg

Jeudi

Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon

Yaourt sucré

Carottes rapées

Vendredi

Gratin de poisson

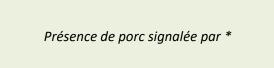
CERTIFICATION ENVIRONMENTALE NIVEALL 2

Riz

Purée de fruits du chef

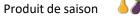
Repas de substitution :

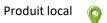
- Mardi : Oeufs durs béchamel
- Jeudi : Gratin de pommes de terre au reblochon





Produit issu de l'agriculture biologique





Dessert du chef







Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler!

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes Légume : Purée de carottes



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif