



## Menus scolaire

Du 18 février au 05 avril 2019

	LUNDI	ref GEM	MARDI	ref GEM	JEUDI	ref GEM	VENDREDI	ref GEM
Du 18 au 22 février 2019	Nems		Soupe de légumes		Taboulé		Salade composée	
	Sauté de dinde aigre doux		Hachis parmentier au céleri rave		Poisson		Rôti de porc	
	Riz Thaï				Epinards Béchamel		Petit pois / carottes	
	Salade de fruits au sirop		Kiwis		Fruits de saison		Fromage blanc au coulis de fruit	
Du 11 au 15 mars 2019	Soupe de lentilles Corail		Salade bicolore Mimosa		Salade composée		Chou blanc/lardons/gruyère	
	Rôti de bœuf		Poisson en sauce		Sauté de porc		Pilon de poulet rôti	
	Poêlée de légumes		Pâtes		Quinoa		Ratatouille	
	Oranges		Ananas au sucre		Compotes de fruits		Muffins	
Du 18 au 22 mars 2019	Céleri remoulade		Salade de P de Terre + mimolette		Velouté de tomates au vermicelle		Carottes râpées	
	Emincé de dinde		Rôti de porc		Poisson pané maison		Gigot d'agneau	
	Coquillettes		Brocolis		Choux fleurs béchamel		Flageolets	
	Yaourts		Fruits		Fruits		Compotes de fruits	
Du 25 au 29 mars 2019	Salade de Pâtes		Salade colshaw		Betteraves râpées		Croisillon Dubarry	
	Endives au jambon		Escalopes de poulet		Estouffade de bœuf		Poisson	
			Haricots verts		Pommes vapeur		Julienne de légumes	
	Fruits		Yaourt		Crème dessert		Fruits	
Du 01 au 05 avril 2019	Salade d'endives bleu et noix		Salade verte		Charcuterie		Betteraves cubes	
	Sauté de canard		Cassoulet		Poulet de la ferme		Rôti de veau	
	Carottes vichy				Frites		Poêlée de légumes	
	abricots au sirop		Fruits		Fromage du "castériau"		Pâtisserie	

Toutes les viandes servis sont d'origine Française  
Tous les plats sont élaborés sur place

Bon  
Appétit!

Menus conformes au contrôle du GEM-RCN  
(sous réserve des fiches techniques)



Menus validés par Vanessa Payement,  
Diététicienne-Nutritionniste