

# Restauration scolaire

*Bon appétit !*



Semaine 9

Lundi 27 Février

Mardi 28 Février

Jeudi 2 Mars

Vendredi 3 Mars

Beignets de crevettes

Nems

Riz cantonnais

Salade

Laitage

Fruits au sirop

Salade thon/haricots

verts

Manchons de poulet

Cœurs de blé

Brocolis

Laitage

Fromage blanc

Œufs durs

Gratin de pâtes aux

légumes

Laitage

Ile flottante

Carottes Maïs

Filet de poisson frais

selon arrivage

Germes de blé

Epinards

Laitage

Liégeois



*Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux ou répondant à la loi égalim. Sous réserve d'approvisionnement*

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire

Mme THIEBAUX, Principale

*Le Corre*

A blue ink signature of M. Grenet.



# Restauration scolaire

*Bon appétit !*



Semaine 10

*Lundi 6 Mars*

*Mardi 7 Mars*

*Jeudi 9 Mars*

*Vendredi 10 Mars*

*Rillettes  
Coq au vin  
Pommes vapeurs  
Carottes  
Laitage  
Cocktail de fruits*

*Salade Endive, noix,  
Gruyère  
Tortelinis ricotta  
épinards  
Salade verte  
Laitage  
Yaourts*

*Betteraves concombre  
Tomates farcies  
Riz  
Laitage  
Tarte aux pommes*

*Croque Monsieur  
Filet de poisson frais  
selon arrivage  
Céréales gourmandes  
Chou-fleur  
Laitage  
Compote*



*Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement*

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



# Restauration scolaire

*Bon appétit !*



Semaine 11

*Lundi 13 Mars*

*Mardi 14 Mars*

*Jeudi 16 Mars*

*Vendredi 17 Mars*

*Salade Coleslaw  
Gratin dauphinois  
Salade verte  
Laitage  
Yaourts fruits*

*Salade surimi  
Filet de poisson frais  
selon arrivage  
Riz  
Haricots plats  
Laitage  
Fromage blanc*

*Carottes et Betteraves  
rapées  
Lasagnes Bolognese  
Salade  
Laitage  
Flan*

*Crudités  
Gigot d'agneau  
Flageolet  
Carottes  
Laitage  
Dessert Irlandais*



HAPPY SAINT PATRICK'S DAY



LOT'S OF LUCK AN LOVE

*Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement*

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale



# Restauration scolaire

*Bon appétit !*



Semaine 12

Lundi 20 Mars

Mardi 21 Mars

Jeudi 23 Mars

Vendredi 24 Mars

*Journée Banalisée*

*Macédoine*

*Menu des 3<sup>ème</sup>*

*Quiche au thon*

*Croustillant fromage*

*Poisson frais selon*

*Betterave Maïs*

*Germes de blé*

*Crudités*

*arrivage*

*Saucisses fumées*

*Haricots verts*

*Bifteack entier*

*Riz / Brocolis*

*Lentilles Carottes*

*Laitage*

*Frites*

*Laitage*

*Laitage*

*Mousse de fruits*

*Tomates Provençales*

*Yaourt à boire*

*Crème dessert*

*Laitage*

*Fondant au chocolat,*

*crème anglaise*



*Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement*

Mme LECORRE, Infirmière

M. GRENET, Chef de cuisine

Mme LAURENT, Gestionnaire

Mme THIEBAUX, Principale

Handwritten signature of Mme Lecorre in blue ink.

Handwritten signature of M. Grenet in blue ink.



# Restauration scolaire

*Bon appétit !*



Semaine 13

*Lundi 27 Mars*

*Mardi 28 Mars*

*Jeudi 30 Mars*

*Vendredi 31 Mars*

*Concombre Betteraves*

*Spaghettis aux légumes*

*Laitage*

*Crème Vanille,  
Chocolat, Café*

*Crevettes*

*Filet de Poisson frais  
selon arrivage*

*Gratin de Pommes de  
terre*

*Chou Fleur  
Laitage  
Compote*

*Céleri Carottes*

*Poule au blanc*

*Riz*

*Fondue de poireaux*

*Laitage*

*Far breton*

*Crudités*

*Hachis parmentier*

*Salade verte*

*Laitage*

*Mousse au chocolat*



*Cuisine élaborée sur place par le chef et son équipe. Majoritairement à partir de produits bio, locaux et / ou répondant à la loi egalim. Sous réserve d'approvisionnement*

Mme LECORRE, Infirmière

*Le-corre*

M. GRENET, Chef de cuisine

*Grenet*

Mme LAURENT, Gestionnaire



Mme THIEBAUX, Principale

