

## LA GRILLE DES MENUS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	15/02/21	16/02/21 – 06/04/21	18/02/21 – 08/04/21	19/02/21 – 09/04/21
C/FT VPO/LVC	Salade pdt saridine Aiguillette de poulet <b>BIO</b> Vallée d'auge	Velouté courgette <b>BIO</b> Langue de bœuf Haricots verts St nechaire <b>BIO</b> Kiwi / Pomme	Riz <b>BIO</b> nicolis au thon Omelette <b>BIO</b> gruyère Pâte <b>BIO</b> Yaourt <b>BIO</b>	Potage de légumes <b>BIO</b> Poisson frais fenouil Blé <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Poire
FT PL	Pdt sautée Yaourt brassé			
	08/03/21 – 12/04/21	03/03/21 – 13/04/21	11/03/21 – 15/04/21	12/03/21 – 16/04/21
C VPO FT/LVC PL	Carotte Râpée Steak haché Pâte <b>BIO</b> petits légumes Crème dessert	Velouté asperge Rôti de porc <b>BIO</b> Carotte rondelle <b>BIO</b> Gruyère Banane	Salade dorée Poisson frais sc aurore Gratin chou-fleur/Brocoli Yaourt <b>BIO</b>	Potage poireaux <b>BIO</b> pdt Chili végétale Tome St Donan Ananas
	15/03/21 – 19/04/21	16/03/21 – 20/04/21	18/03/21 – 22/04/21	19/03/21 – 23/04/21
C VPO FT/LVC PL	Tomate vinaigrette Sauce <b>BIO</b> Lentille Carotte <b>BIO</b> Yaourt sucre de canne	Velouté tomate Sauté d'agneau Flageolet Brice <b>BIO</b> Pomme	Salade verte au bleu Bolognaise végétale Yaourt <b>BIO</b>	Potage Crécy <b>BIO</b> Poisson frais beurre blanc Céréales <b>BIO</b> Comté Poire
	22/03/21 – 10/05/21	23/03/21 – 11/05/21	25/03/21	26/03/21
C VPO FT/LVC PL	Betterave cube <b>BIO</b> Escalope de dinde Petits pois carotte Fromage blanc	Potage santé / Salade Pdt thon Sauté de porc <b>BIO</b> Haricots verts champignons Chèvre <b>BIO</b> Kiwi / Fraise	Potage de légumes <b>BIO</b> Poisson frais sc blanche Boullgour <b>BIO</b> Kiri Banane	Endivette Galette garnie Compote <b>BIO</b>
	29/03/21 – 17/05/21	30/03/21 – 18/05/21	01/04/21 – 20/05/21	02/04/21 – 21/05/21
LVC VPO FT PL	Lentille dijonnaise Poulet rôti <b>BIO</b> Pdt grenaille Flan caramel	Potage Crécy <b>BIO</b> /Carotte râpée orange Gratin de pâte <b>BIO</b> jambon Tome blanche Fruit <b>BIO</b> ?	Salade d'automne Hachis végétale Yaourt <b>BIO</b>	Velouté tomate / Tomate vinaigrette Poisson frais sc diéppoise Riz <b>BIO</b> Edam <b>BIO</b> Fraise

*Au restaurant scolaire, le déjeuner doit comprendre*

*un une crudité C*

*une viande, poisson ou œuf VPO*

*un légume vert cuit ou fruit cuit LVC*

*un féculent FT*

*un produit laitier PL*

*végétarien V*

*FR et(ou) un produit laitier PL*