



Loi Egalim Janvier 2022

58% de produits certifiés dont 34% de produits bio

**MENU Restaurant Scolaire**  
**MARS 2022**

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T  
  
S  
C  
O  
L  
A  
I  
R  
E  
  
N  
E  
S  
M  
Y

lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
<p><b>CAROTTE RAPEE</b></p> <p>SAUTE DE PORC AUX OLIVES <b>CRUMBLE DE LEGUMES</b></p> <p>SEMOULE AU LAIT CAMEL </p>	<p>CHOUX/LARDONS</p> <p>MACARONI SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE LEGUMES</p> <p>GALETTE JAMBON </p> <p>FROMAGE POMMES CONFITES</p>	<p>PIEMONTAISE </p> <p>BEIGNETS LEGUMES SEMOULE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE</p> <p>EMINCE DE BŒUF RIZ</p> <p>GATEAU POIRE/CHOCOLAT </p>
lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
<p>SALADE COLESLAW</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE PUREE POMME DE TERRE </p> <p>FROMAGE FRUITS DE SAISON</p>	<p>FRIAND FROMAGE </p> <p>CASSOLETTE POISSON CAROTTES </p> <p>POMME/ANANAS POELE </p>	<p>MACEDOINE</p> <p>LASAGNE VIANDE SALADE VERTE </p> <p>CREME CAMEL </p>	<p>POTAGE LEGUMES</p> <p>POISSON RIZ</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE POMMES, FROMAGE</p> <p>TARTIFLETTE VEGE </p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
<p>TABOULE MAISON</p> <p>NUGGETS DE BLE PETITS POIS / CAROTTE</p> <p>FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>CREME DUBARRY</p> <p>SAUTE DE BŒUF </p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>YAOURT </p>	<p>SALADE RIZ / POISSON</p> <p>GRATIN CHOU FLEUR JAMBON </p> <p>CRUMBLE CHOCOLAT POMME</p>	<p>CAROTTE RAPEE AGRUME</p> <p>PIZZA SALADE</p> <p>CREME VANILLE </p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>POISSONS CEREALES </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
<p>CELERI REMOULADE</p> <p>SAUTE DE PORC POELEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC </p>	<p>CREME CAROTTES FROMAGE</p> <p>PARMENTIER VEGETARIEN </p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>CHOU BLANC/LARDONS</p> <p>BEIGNET CALAMAR CAROTTES</p> <p>BANANES CAMEL </p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>PAELLA </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES</p> <p>SAUTE DE VOLAILLE </p> <p>POMMES DE TERRES ROTIES</p> <p>GATEAU CHOCO CAMEL</p>
lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>CORDON BLEU COQUILLETTE</p> <p>FRUIT SAISON</p>	<p>TORTILLA THON </p> <p>SAUTE DE BŒUF POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>YAOURT FRAISE </p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>FILET POISSON BOULGOUR</p> <p>GATEAU MAISON </p>	<p>POTAGE LEGUMES </p> <p>SAUCISSE AUX HERBES MOGETTES </p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE</p> <p>GRATIN COQUILLETTE SAUCE FROMAGE </p> <p>FROMAGE BLANC </p>

Produits laitiers issus de la "ferme de la rochette", Le Bernard



Poissons frais, cap marée



Charcuteries et Viande de porc fermier, Tradition de Vendée,  
La Boissière des landes



Produits issus de l'agriculture biologique,

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France  
 Sous réserve de modifications en fonction des stocks & des approvisionnements.