



Scolaires - BAIS



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage de légumes	Cervelas ®	Taboulé	
 Merlu sauce provençale 	Croc fromage	 Filet de poulet sauce au basilic	 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Coquiflette ® *
 Purée de patate douce	 Epinards à la crème	 Riz aux légumes	 Haricots beurre	-
Camembert		St Paulin		Plat complet
Purée d'abricot	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Flan au caramel	 Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



LUNDI



Scolaires - BAIS



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade brésilienne

Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel

 Filet de poulet roti au citron vert

 Riz jaune à la brésilienne

Gateau à la noix de coco



Nuggets de blé + dosette de ketchup

 Petits pois

Emmental

Fruit de saison

 Salade lorette

Mâche, betterave

 Roti de porc sauce italienne ®

 Lentilles cuisinées

Brie

Coupelle de fruits au sirop

 Velouté de légumes

Paupiette de veau sauce forestière

 Poêlée de légumes

Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis

 Fruit de saison

 Brandade de poisson *

-

Plat complet

Buchette de chèvre

 Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pèche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés



Scolaires - BAIS



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées citronnées	 Œufs durs mayonnaise	Radis beurre	 Velouté de poireaux	
 Sauté de dinde sauce normande 	Tarte au fromage	 Emincés de poulet sauce curry	 Filet de lieu noir sauce citron 	 Steak haché sauce moutarde
Semoule	Salade verte	 Duo de navet et de pdt persillés 	 Riz	Pommes noisettes
		Samos		Tomme
Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	Crème au chocolat	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

Scolaires - BAIS

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Samoussa de légumes		  Salade piémontaise ® pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon		
Pilon de poulet mariné	Boulettes d'agneau sauce paprika	Omelette sauce provençale 	 Pâtes à la bolognaise *	 Poisson meunière + citron
Purée de patate douce	 Flageolets	 Julienne de légumes Carottes, choux fleurs, céleri	- Plat complet	 Pommes vapeur
	Fromage blanc sucré	 St Nectaire	Vache qui rit	Emmental
 Fruit de saison	 Purée de pomme	Carré abricot	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés



Scolaires - BAIS

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI

Potage de légumes

Jambon grill sauce à la diable ®

Frites

Moelleux au chocolat

MARDI



Œufs durs mayonnaise



"Tartithon"



Tartiflette au thon

-

Plat complet



Fruit de saison

MERCREDI



Céleri rémoulade



Haché de bœuf à la tomate



Boulgour



Gouda

Poire au sirop

JEUDI

Potage de légumes



Riz au poulet façon risotto *

-

Plat complet



Fruit de saison



VENREDI



Salade printanière

salade verte, tomate, maïs, dés de fromage



Filet de dinde sauce chinoise



Coquillettes



Moelleux vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés

Scolaires - BAIS



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Salade carmen Riz, poulet, poivrons, petits pois, estragon	Pizza aux légumes	
 Couscous végétarien + boulettes de soja * Semoule, légumes couscous, boulettes de soja	Chipolatas ®	 Colin sauce ciboulette 	 Filet de poulet sauce américaine	Crêpe jambon emmental 
-	 Purée de pdt	 Pennes	 Choux fleurs à la béchamel 	Salade verte 
Plat complet				
 Chanteneige	Fromage banc sucré	Coulommiers		Madame Loïk 
Crème caramel	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan à la vanille	Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés