

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

JEUDI 01/02

- Macédoine de légumes
- 
- Chili Sin Carné
- 
- Riz Bio
- 
- Flan Caramel

**Menu  
Végétarien**

VENDREDI 02/02

- Émincée de Bœuf au Paprika pu Pané
- Fromager
- 
- Poêlé de Légumes oubliées
- 
- Camembert
- 
- Crêpe au Sucre

LUNDI 05/02

- Tajines de légumes et Butternut
- 
- Semoule
- 
- Tomme Blanche
- 
- Fruit de saison Bio

**Menu  
Végétarien**

MARDI 06/02

- Céleri Rave
- (Sauce Fromage Blanc)
- 
- Sauté de Porc au Cidre ou Boulette Tomate / Soja
- 
- Jeunes Carottes
- 
- Gâteau au chocolat

JEUDI 08/02

- Salade Piémontaise au thon et Mais
- 
- Poisson Pané ou Plats de Légumineuses et Céréales
- 
- Duo de Haricots
- 
- «Yaourt Local»
- GAEC de la Vallée de L'Onzion

VENDREDI 09/02

- Salade Asiatique
- (Chou chinois, pousse de Soja, Mais, Carottes)
- 
- Nem de Volaille ou Rosti de Légumes
- 
- Riz sauvage Tomate Basilic
- 
- Salade de Fruits Frais
- (Litchis, Kiwis, Ananas...)



Dessins réalisés par les élèves de CP - CE des VERNES



Produits locaux



Fait maison



Bio



Frais et Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 12/02

Salade de Pois chiche  
(Vinaigrette au cumin)

Filet de Merlu (Sauce Rose)  
ou Plats de Légumineuses et Céréales

Blé aux Champignons

Fromage Blanc

MARDI 13/02

Carottes Râpées Bio

Blanquette de veau à l'Ancienne ou  
Carré de Seitan

Chou Fleur Persillade

Roulé à la confiture

JEUDI 15/02

Salade Verte

Tartiflette Végétale  
(Plat unique)

Fruit de saison

VENDREDI 16/02

Cordon Bleu ou  
Oeuf dur

Épinard Béchamel

Vache Qui rit

Coupelle de Fruit

TERRE  
2024  
DE JEU

Menu  
Végétarien

Dessins réalisés par les élèves de CP - CE des VERNES

PRODUITS  
LOCAUX

Produits locaux



Fait maison

Menu  
Végétarien



Bio



Frais et Régional

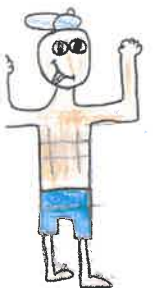


Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.

FR  
42-186-308  
CE

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

Rive  
de  
Gier





# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 04/03

## Menu Ecole St Exupéry

Salade Verte

-

Lasagnes Saumon/Epinard  
(Plat Unique) ou  
Plats de Légumineuses et Céréales

Crème Vanille



MARDI 05/03

Concombre  
(Sauce Fromage Blanc)

-

Emincé de Boeuf à la Provençale

OU

Pané Fromager

-

Haricots Verts

-

Fruit de saison

JEUDI 07/03

Dahl de Lentilles Corail au Lait de Coco

-

Riz Bio

-

Cantal

-

Fruit de saison



VENDREDI 08/03

Salade de Pâtes  
(Surimi, Ananas, Carottes)

-

Sot l'Y laisse de Volaille au curry ou  
Boulettes de Pois Chiche

-

Blettes à la tomate

-

Tropézienne

LUNDI 11/03

Betteraves vinaigrette

-

Omelette Nature

-

Pommes vapeur Persillade

-

Fruit de saison



MARDI 12/03

Salade de Blé

-

Sauté de Porc aux Champignons ou  
Pané Emmental/Epinard

-

Jeunes Carottes

-

Petits Suisses

JEUDI 14/03

Salade de Chou chinois

-

Filet de Lieu (Sauce Boursin)  
ou Plat de Légumineuses et Céréales

-

Boulgour Bio

-

Compote «Maison»

VENDREDI 15/03

Sauté d'Agneaux aux Pruneaux ou  
Nuggets de Blé

-

Flan de Légumes

-

Morbier

-

Fruit de saison

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier  
Elémentaire



Fait  
maison



Bio



Frais et  
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est  
exclusivement d'origine française.  
\* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier  
ses menus en fonction de l'approvisionnement



## MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 18/03

Filet de Colin  
 (Sauce Tomate) ou  
 Plats de Légumineuses et Céréales  
 -  
 Chou fleurs  
 -  
 Brie  
 -  
 Flan Caramel

MARDI 19/03

Asperges  
 -  
 Escalope Panée ou  
 Galette de Soja  
 -  
 Gratin de Poireaux en Béchamel  
 -  
 fruit de saison

JEUDI 21/03

Salade d'Endives au fromage  
 -  
 Penne en Carbo de Chou et Parmesan  
 -  
 Brownies au Chocolat

Menu  
Végétarien

VENDREDI 22/03

Carottes Râpées Bio  
 -  
 Rôti de veau ou  
 Carré de Seitan  
 -  
 Flageolets  
 -  
 Fromage Blanc Bio



LUNDI 25/03

Salade Verte  
 -  
 Tartiflette Végétale  
 (Plat unique)  
 -  
 Yaourt aux fruits  
 «ferme Chambon»

Menu  
Végétarien

MARDI 26/03

Macédoine de Légumes  
 -  
 Boulettes de Boeuf ou  
 Boulettes Tomate Soja  
 -  
 Ratatouille  
 -  
 Crème au chocolat

JEUDI 28/03

Gratin de Poisson à la Bisque de Homard  
 ou  
 Plats de Légumineuses et Céréales  
 -  
 Riz 3 couleurs  
 -  
 Emmental  
 -  
 fruit de saison

VENDREDI 29/03

Taboulé  
 -  
 Jambon Grillé (Sauce Porto)  
 ou Quenelles à la tomate  
 -  
 Poêlée de Légumes  
 -  
 Salade de fruits frais

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE d'Alice Escoffier  
 Élémentaire

Fait  
maisonMenu  
Végétarien

Bio

Frais et  
Régional

Information : la viande bovine présente dans nos menus est  
 exclusivement d'origine française.  
 \* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier  
 ses menus en fonction de l'approvisionnement

Rive  
de  
Gier