Service Education
Restauration Scolaire

LILLEBONNE

MENU DU 26 FEVRIER AU 22 MARS 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 février	Salade monégasque	Sauté de porc au caramel, farfalles au beurre	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 27 février	Rillettes	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc sucré
Mercredi 28 février	Tomates vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème, pommes de terre cube	Mimolette	Compote de pommes
Jeudi 29 février	Celéri frais rémoulade	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Gateau au chocolat maison
Vendredi 1er mars	Œuf dur vinaigrette	Pizza végétale, salade verte	Carré fondu	Fruit de saison
	ENTREE		**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 4 mars	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, frites	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 5 mars	Concombre vinaigrette	Hachis végétarien		Yaourt aromatisé
Mercredi 6 mars	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, tomate au four, riz pilaf	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 7 mars	Sardines et beurre	Bœuf à la provençale, petits pois à l'estragon	Emmental	Glace
Vendredi 8 mars	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cocktail de fruits
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 11 mars	Betteraves vinaigrette	Echine de porc salée, haricots blancs	Petit Louis tartine	Compote pomme pêche bio
Mardi 12 mars	Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 13 mars	Chou rouge aux pommes	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Beignet aux pommes
Jeudi 14 mars	Salade verte à l'emmental	Langue sauce cornichons, haricots verts, purée mousseline		Liégeois chocolat
Vendredi 15 mars	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bercy, julienne de légumes, semoule de blé	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 18 mars	Taboulé	Fricassée de volaille sauce forestière, carottes persillées	Emmental	Fruit de saison
Mardi 19 mars	Tomates maïs vinaigrette	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Eclair à la vanille
Mercredi 20 mars	Chou fleur vinaigrette	Bœuf mode, pommes noisettes	Carré fondu	Pêche au sirop
Jeudi 21 mars	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre		Crème dessert vanille
Vendredi 22 mars	Carottes rapées vinaigrette	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier	Edam	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

Menu Végétarien