

Menus scolaires

du 26 février au 6 avril 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS DE CARNAVAL	
semaine du 26 février au 2 mars	<p style="text-align: center;">betteraves bio vinaigrette saucisse grillée purée de pommes de terre babybel pomme bio</p>	<p style="text-align: center;">bouillon vermicelle boulettes lentilles sarrasin haricots verts persillés bio petit suisse bio fruit</p>	<p style="text-align: center;">macédoine mayonnaise spaghettis bio bolognaise salade verte yaourt bio</p>	<p style="text-align: center;">salade arlequin (perles, mimolette, concombres) sauté de poulet bleu blanc cœur carottes braisées bio poire gaufre</p>	<p style="text-align: center;">cœurs de palmiers au thon poisson pêche durable au citron riz port salut compote bio</p>
semaine du 5 au 9 mars	<p style="text-align: center;">carottes râpées galette blé épinards fromage purée de potiron carré frais bio compote pomme artisanale</p>	<p style="text-align: center;">surimi rôti de porc petits pois à la française camembert bio orange</p>	<p style="text-align: center;">betteraves bio escalope viennoise gratin de brocolis samos fruit</p>	<p style="text-align: center;">céleri rémoulade blanquette de veau pommes vapeur crème artisanale Bastidarra au chocola kiwi bio</p>	<p style="text-align: center;">bouillon alphabet plein filet de colin meunière haricots beurre persillés gouda bio yaourt bio à la vanille</p>
semaine du 12 au 16 mars	<p style="text-align: center;">chou râpé tortilla riz bio ratatouille emmental bio pomme bio</p>	<p style="text-align: center;">potage de légumes bio lasagnes bolognaise salade verte crème dessert</p>	<p style="text-align: center;">carottes râpées lomo grillé lentilles babybel compote bio</p>	<p style="text-align: center;">concombres vinaigrette poulet rôti BBC gratin de chou fleur bio et p de terre clémentine semoule au lait maison</p>	<p style="text-align: center;">saucisson poisson pêche durable aux fines herbes blé bio au beurre petit suisse bio banane</p>
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Menus scolaires

du 26 février au 6 avril 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 mars	cœurs de palmiers nuggets de blé carottes bio à la crème fromage blanc bio kiwi	haricots verts vinaigrette paleron de bœuf à la tomate riz bio fol épi compote	betteraves bio blanc de volaille aux champignons petits pois tartare fruit	salade de pépinettes sauté de veau provençale brocolis bio mousse au chocolat sablé breton bio	soupe tomate vermicelle filet de truite de Baigorri au beurre blanc purée p de terre potiron carré frais bio yaourt artisanal du Pays Basque
semaine du 26 au 30 mars	coleslow mayonnaise aiguillettes de blé panées au curry haricots verts bio vache qui rit compote bio	concombres au yaourt confit de porc lentilles camembert bio crème dessert	taboulé paupiette de veau poêlée de légumes kiri fruit bio	macédoine mayonnaise bœuf bourguignon pâtes bio saint Nectaire pomme bio	betteraves bio vinaigrette parmentier de poisson salade verte yaourt fermier des Hautes Pyrénées
				Repas de Pâques	
semaine du 2 au 6 avril		taboulé pané tomates mozzarella gratin de courgettes edam bio fruit bio	carottes râpées steak haché au jus purée fol épi yaourt bio	concombres vinaigrette sauté d'agneau aux abricots semoule bio tarte aux pommes bio chocolat de Pâques	salade de riz tomates olives noires poisson plein filet façon corn flakes poêlée méridionale gouda bio compote bio

deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

Origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits de saison
 féculents
 viande poisson ou œuf
 produits sucrés

Label Bleu Blanc Cœur :

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation, et dans une démarche environnementale

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.