








RESTAURANT SCOLAIRE DE:
MERU



Semaine du 30 janvier au 3 février 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<i>Marché aux Fromages / Chandeleur</i>	
Entrées		<u>Taboulé</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>		
Plats Protidiques	<u>Boulettes de bœuf charcutière</u>	 <u>Escalope de volaille, Vallée d'Auge</u>	<u>Gratin de pommes de terre aux dés de jambon (plat complet)</u>	 <u>Croustillant fromager, ketchup</u> 	<u>Poisson pané</u>
	Sans viande	Curry de poisson	Steak de soja	Gratin de pommes de terre au fromage et haricot rouges	Croustillant fromager, ketchup
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Carottes rondelles</u>		<u>Haricots verts</u> 	<u>Purée de potiron</u>
Fromage Laitage	 <u>Yaourt de la Ferme Muris</u>		<u>Saint Paulin</u>	 <u>Saint Nectaire AOP</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Compote</u>		<u>Crêpe sucrée</u>	<u>Dany chocolat</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:
MERU



Semaine du 6 au 10 février 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Bâtonnets de surimi, mayonnaise</u>	 <u>Carottes râpées</u>	
Plats Protidiques	 <u>Sauté de porc HVE marengo</u>	<u>Escalope de volaille panée, ketchup</u>	<u>Quiche Lorraine "Maison"</u>	 <u>Couscous végétales (boulettes végétales, légumes)</u>	<u>Poisson meunière</u>
	<u>Poisson, crème d'asperge</u>	<u>Omelette</u>	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Couscous végétales (boulettes végétales, légumes)</u>	<u>Poisson meunière</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Semoule</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage		<u>Saint Paulin</u>			<u>Yaourt aromatisé</u>
Laitage					
Desserts	<u>Compote pomme, banane</u>	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Nappé caramel</u>	<u>Cake pépites de chocolat "Maison"</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:
MERU



Semaine du 27 février au 3 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Chou blanc, emmental	Pamplemousse	Carottes râpées	Salade de blé au surimi
Plats Protidiques	Steak hâché, sauce tomate	Paupiette de veau aux petits oignons	Potée aux lentilles (plat complet)	Tarte à l'italienne "Maison"	Nuggets de poisson
	Sans viande Steak de colin, graines de Moutarde	Steak au fromage	Bouchée aux fruits de mer "Maison"	Tarte à l'italienne "Maison"	Nuggets de poisson
Accompagnements	Pâtes	Petits pois, carottes	Riz	Haricots verts	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Vache qui rit	Pyrénées	Saint Nectaire AOP	Fromage frais+ sucre	
Desserts	Fruit de saison				Compote

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio