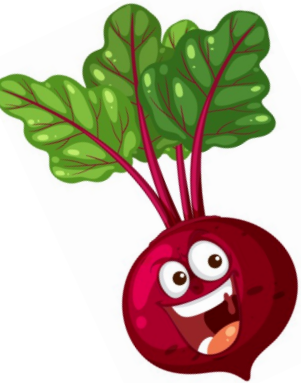


Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 10 -fév	Mardi 11-fév	Mercredi 12-fév	Jeudi 13-fév	Vendredi 14-fév
Salade fromagère, pomme    		Céleri rémoulade    	VEGETARIEN Carottes râpées   	Pâté de campagne de porc    
Saucisse grillé 	Sauté de Bœuf 	Poisson sauce beurre Nantais   	Hachis végétarien   	Sauté de dinde à la crème  
Purée de pommes de terre 	Mijoté de carottes  	Riz 	Salade   	Petits Pois et carottes  
Yaourt vanille  	Yaourt  		Yaourt  	
	Fruit de saison 	Compote de pommes 	Fruit de saison 	Cake aux pommes   

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Céleri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

 Sésame





















































 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 17-fév	Mardi 18-fév	Mercredi 19-fév	Jeudi 20-fév	Vendredi 21-fév
Œuf Mayonnaise    	Betteraves vinaigrette   	VEGETARIEN	Coleslaw    	Potage de légumes 
Boulette de bœuf sauce tomate   	Calamar à la Romaine      	Bruschetta  	Jambon braisé	Haut de cuisse de poulet
Gratin de Choux-fleurs   	Riz Ketchup   	Salade   	Gratin de pomme de terres façon raclette et salade     	Semoule et ses légumes  
		Yaourt  	Yaourt  	
Fruit de saison 	Gâteau au yaourt   	Fruit de saison 		Gâteau au chocolat    

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz

Lundi 24-fév	Mardi 25-fév	Mercredi 26-fév	Jeudi 27-fév	Vendredi 28-fév
VEGETARIEN				
Betteraves vinaigrette   	Salade de riz - thon   		Cervelas vinaigrette   	Crème de Potiron  
Lasagne végétarienne    	Sauté de poulet basquaise 	Effiloché de porc au miel  	Brandade   	Merguez 
Salade   	Haricots verts  	Ecrasés de carottes et pommes de terre  	Salade   	Semoule et légumes couscous 
Yaourt  	Emmental  	Yaourt  		Camembert  
Fruit de saison 	Bâtonnet de glace   	Salade de fruits 	Crème au chocolat   	Fruit de saison 

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 03-mars	Mardi 04-mars	Mercredi 05-mars	Jeudi 06-mars	Vendredi 07-mars
Œuf Mayonnaise 	Salade carottes, maïs, fromage 		Potage de légumes 	VEGETARIEN Carottes râpées
Sauté de dinde au curry 	Filet de poisson pané 	Blanquette de veau 	Jambon grillé	Omelette au fromage
Poêlée de légumes 	Riz 	Petits pois et carottes 	Purée 	Pomme de terre sautées et salade
Tomme grise 	Yaourt 	Comté 	Saint-Nectaire 	
Fruit de saison 		Semoule au lait 	Fruit de saison 	Eclair au chocolat

Légende :

Agriculture Biologique


















































Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

- | | | | | | | |
|----------|----------------|----------|---------|--------|-------|-----------|
| Arachide | Celeri | Crustacé | Gluten | Lait | Lupin | Mollusque |
| Moutarde | Fruits à coque | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja | Sulfites |

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 10-mars	Mardi 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	Vendredi 14-mars
Salade verte fromage crouton     	Taboulé   		Rillette de sardine maison    	VEGETARIEN Velouté carottes lentilles corail au lait de coco   
Tajine de poulet 	Sauté de porc à la moutarde  	Filet de colin sauce beurre citronné   	Carbonara à la dinde  	Pizza végétarienne  
Frites	Ecrasé de butternut  	Blé  	Pâtes  	Salade   
	Brie  	Yaourt  	Yaourt  	
Crème chocolat   	Fruit de saison 	Compote pomme banane 	Fruit de saison 	Crêpe au sucre   

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

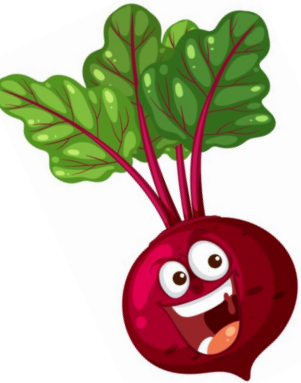
 Sésame

















 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 17-mars	Mardi 18-mars	Mercredi 19-mars	Jeudi 20-mars	Vendredi 21-mars
Betteraves vinaigrette   		Céleri rémoulade    	VEGETARIEN Carottes râpées   	Pâté de campagne de porc    
Saucisse grillé 	Sauté de Bœuf 	Poisson sauce beurre Nantais   	Hachis végétarien   	Sauté de dinde à la crème  
Lentilles 	Ecrasé de pommes de terre et carottes  	Riz 	Salade   	Purée de petits pois  
Saint-Nectaire  	Yaourt  		Yaourt  	
Yaourt  	Fruit de saison 	Compote de pommes 	Fruit de saison 	Marbré au chocolat    

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

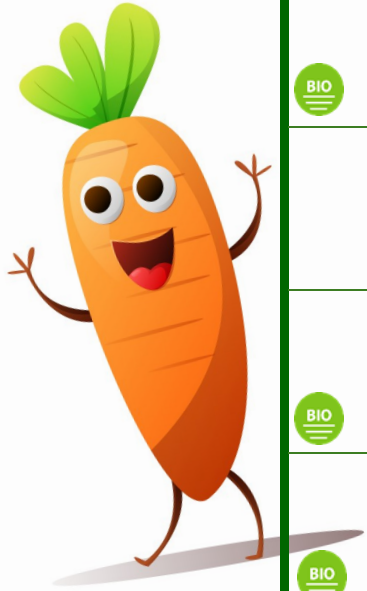
 Sésame



















































 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 24-mars	Mardi 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars	Vendredi 28-mars
Œuf Mayonnaise   	Radis beurre  	VEGETARIEN	Rillettes de poisson     	Potage de légumes 
Boulette de bœuf sauce tomate   	Filet de poisson meunière      	Bruschetta  	Jambon braisé	Haut de cuisse de poulet
Ecrasé Dubarry  	Riz sauce normande  	Salade   	Gratin de pommes de terre et salade      	Semoule et ses légumes  
Comté  	Yaourt aux fruits  	Yaourt  	Yaourt  	
Fruit de saison 		Fruit de saison 		Gâteau au chocolat    

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson
















































 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.















Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz

Lundi 31-mars	Mardi 1-avril	Mercredi 2-avril	Jeudi 3-avril	Vendredi 4-avril
VEGETARIEN				
Betteraves vinaigrette   	Salade maïs thon fromage    		Cervelas vinaigrette  	Macédoine de légumes     
Lasagne végétarienne    	Sauté de poulet basquaise 	Sauté de dinde au miel  	Brandade   	Chipolata
Salade   	Riz  	Ecrasés de carottes et pommes de terre  	Salade   	Frites
Yaourt  		Yaourt  		
Fruit de saison 	Bâtonnet de glace   	Salade de fruits 	Crème au chocolat   	Fruit de saison 

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes (les traces ne sont pas déclarés dans ces menus) :

 Arachide
  Celeri
  Crustacé
  Gluten
  Lait
  Lupin
  Mollusque
 Moutarde
  Fruits à coque
  Oeuf
  Poisson
  Sésame
  Soja
  Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.