



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 



Repas à thème "Carnaval"

lundi 27 février fêtons les Honorine	mardi 28 février fêtons les Romain	mercredi 01 mars fêtons les Aubin	jeudi 02 mars fêtons les Charles	vendredi 03 mars fêtons les Guénoilé
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	PAMPLEMOUSSE BIO 	CÉLERI RAVE RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	CRUDITÉE COLORÉE	VELOUTÉ DE POTIRON
OU CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE 	OU LAITUE VINAIGRETTE BIO 			
OU BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	OU ENTRÉE DU CHEF 			
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTERIE	OMELETTE AUX FINES HERBES BIO 	POULET RÔTI	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 
POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM 	RIZ BIO 	SEMOULE	FRITES	PAES
POËLÉE DE CHAMPIGNONS	CAROTTES RÔTIES BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ BIO 	COMPOTE DE POMME	BEIGNET	FRUIT DE SAISON
OU YAOURT AROMATISÉ	OU FRUIT DE SAISON BIO 			OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
MACÉDOINE DE LÉGUMES	POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX 	SAUCISSON À L'AIL	SALADE BIO 	PIZZA AUX FROMAGES
OU RADIS ROSES			OU OEUF DUR BIO SAUCE COCKTAIL 	
OU SALADE D'AVOCATS			OU ENTRÉE DU CHEF 	
CASSOULET MAISON SAUCISSE LABEL ROUGE 	NUGGETS DE POULET	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	PASTA PARTY SAUCE AUX FROMAGES 	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE LOCALES FONDANTES 	SEMOULE BIO 	GRATIN DAUPHINOIS	TORTIS BIO 	RIZ BIO 
HARICOTS	CAROTTES RÔTIES	CHOU ROUGE LOCAL CONFIT AUX POMMES 	AUX PETITS LÉGUMES BIO 	RATAOUILLE
FROMAGE AOP 	MAROILLES AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À CUSTOMISER BIO 	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU FRUIT DE SAISON		OU FRUIT DE SAISON BIO 	OU PETIT SUISSE FRUITÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine
RADIS CROQUE SEL	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	GRATINÉ À L'OIGNON	CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE	SALADE AUX CROÛTONS
OU COLESLAW	OU MACEDOINE BIO 		OU RILLETES DE POISSON MSC 	OU BETTERAVES ROUGES
OU ENTRÉE DU CHEF 	OU ENTRÉE DU CHEF 		OU ENTRÉE DU CHEF 	OU ENTRÉE DU CHEF 
SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY	CHILI SIN CARNE BIO 	QUICHE LORRAINE DU CHEF 	CORDON BLEU DE DINDE	PÊCHE DU JOUR
TORTIS	RIZ BIO 		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO 
HARICOTS VERTS	POÊLÉE DE CAROTTES BIO 	SALADE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	POELE DE LÉGUMES
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS 	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
OU YAOURT	OU FRUIT DE SAISON BIO 		OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio 
- Produit Local 
- Produit labellisé 
- Pêche durable 
- Réalisé par le chef 
- Repas végétarien 

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Rupert	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
SALADE DE RIZ BIO 	SALADE BIO AUX LARDONS 	TABOULÉ	MACEDOINE DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER
OU SALADE DE MAIS	OU BETTERAVES BIO 		OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	
OU ENTRÉE DU CHEF 	OU ENTRÉE DU CHEF 		OU ENTRÉE DU CHEF 	
RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	MERGUEZ	SAUTÉ DE PORC GRATINÉE À LA MOUTARDE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE 	PÊCHE DU JOUR
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 	PENNE	COEUR DE BLÉ
POIREAUX À LA CRÈME	LÉGUMES COUSCOUS	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR LOCAL 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU AUX POMMES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC BIO À LA CASSONADE 		OU FRUIT DE SAISON	OU ANANAS RÔTI AU MIEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



à l'appétit!



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio 
- Produit local 
- Produit labellisé 
- Pêche durable 
- Réalisé par le chef 
- Repas végétarien 

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Célestin	fêtons les Jean Baptiste
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE MACHE ET BETTERAVE	PIZZA A LA TOMATE
OU SALADE DE POMMES DE TERRE BIOAUX CORNICHONS 	OU PAMPLEMOUSSE SURIMI		OU LENTILLES À L'ÉCHALOTE	
OU ENTRÉE DU CHEF 	OU ENTRÉE DU CHEF 		OU ENTRÉE DU CHEF 	
BOULETTES TOMATE BASILIC 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE MAROILLES	BRUSCHETTA JAMBON LABEL ROUGE ET MOZZARELLA 	PAELLA AU POULET	PÊCHE DU JOUR
PÂTES BIO 	Frites		RIZ BIO 	SEMOULE BIO 
BROCOLIS BIO 	HARICOTS PLATS	SALADE VERTE		ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS 	OU FRUIT DE SAISON		OU PETIT SUISSE	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOUR

- Produit bio** 
- Produit Local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 



Repas à thème " Chasse aux oeufs "

lundi 10 avril fêtons les Fulbert	mardi 11 avril fêtons les Stanislas	mercredi 12 avril fêtons les Jules	jeudi 13 avril fêtons les Ida	vendredi 14 avril fêtons les Maxime
LUNDI DE PÂQUES	CAROTTES RÂPÉES bio  VINAIGRETTE OU BETTERAVES ROUGES BIO  ou entrée du chef 	PÂTE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE PÂTES OU MACEDOINE DE LEGUMES
	GNOCCHIS SAUCE FROMAGE 	BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON 		
	PETITS POIS CAROTTES BIO 	RIZ PILAF CAROTTES	POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO 
	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
	OU FRUIT DE SAISON BIO 			OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.