



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 6 au 10 février 2012

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Salade d'haricots verts	Lasagnes Bolognaise	Plat complet	Cotentin Nature	orange
<b>Mardi</b>	Salade Batavia/Chêne	Rôti de Veau	Carottes à la crème	Petit Suisse chocolat	Crêpe au sucre
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Avocat	Escalope de volaille	Petits pois	Fournol	Panaché de Fruits au sirop
<b>Vendredi</b>	Feuilleté Au fromage	Soufflé de brochet	Épinards	Bulgy	Poire

\* Plat contenant du porc



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 27 février au 2 mars 2012

ENTREE

VIANDE

LEGUME

FROMAGE

DESSERT

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Salade de P. de terre bio	Cervelas Obernois*	Haricots verts	Saint Morët	Liégeois au chocolat
<b>Mardi CARNAVAL</b>	Salade déguisée (Salade verte-maïs-tomates-Gouda)	Cotillon de bœuf Niçoise	Serpentin Vénissien	Nez de clown	Bugnes
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Carottes/Maïs	Paupiette de veau	Épinards	Crème de gruyère	Brownies « maison »
<b>Vendredi</b>	Salade Bretonne	Gratin de poisson	Riz	Tome blanche	Kiwi

\* Plat contenant du porc



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 5 au 9 mars 2012

ENTREE

VIANDE

LEGUME

FROMAGE

DESSERT

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Mortadelle	Escalope de dinde	Flageolets	Fromage blanc	Pomme
<b>Mardi</b>	Taboulé	Steak haché	Carottes	Bûchette mélangée	Mousse au chocolat
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade de tomates	Bœuf Mironton	Brocolis	Emmental	Beignet aux pommes
<b>Vendredi</b>	Betteraves rouges à la grecque	Poisson pané	Gratin Dauphinois	Fraidou	Kiwi

\* Plat contenant du porc



# Restaurant scolaire

## Menus hebdo.

**RPC**

Restauration pour  
Collectivités  
Menus élaborés en  
collaboration avec Maryse  
BAUDIN (diététicienne)

Semaine du 12 au 16 mars 2012

	ENTREE	VIANDE	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Céleri/Mâche	Gardiane de boeuf	Riz	Frutly	Compote
<b>Mardi</b>	Coquillettes à l'Italienne	Échine de porc*	Flan de courgettes	Danone nature	Jus de pommes
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade verte (Batavia/chêne)	Poulet rôti	Frites	Montboisier	Flan vanille « maison »
<b>Vendredi</b>	Saucisson Sec*	Rosbeef au jus	Haricots verts	Petit Suisse nature	Poire

\* Plat contenant du porc