





# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 25 février au 1er mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI RAPE 	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON A L'AIL
Plat	<b>CORDON BLEU</b>	<b>SAUTE DE PORC</b> 	<b>CHILI CON CARNE</b>	<b>EMINCE DE VEAU MARENGO</b> 	<b>POISSON DU MARCHÉ SAUCE OSEILLE</b>
Accompagnement	<b>PATES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>RIZ</b>	<b>COEUR DE BLE</b>	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b>
Fromage	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE	ST PAULIN	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES (pommes locales) 	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 4 au 8 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TERRINE DE POISSON	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ	COLESLAW*	PIZZA
Plat	<b>SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX (porc local)</b>	<b>BLANQUETTE DE POISSON</b>	<b>FILET DE POULET SAUCE CREME</b>	<b>EMINCE DE BOEUF</b>	<b>BOULES D'AGNEAU A L'ORIENTALE</b>
Accompagnement	CAROTTES SAUTEES	BLE	PETITS POIS	PUREE	LEGUMES COUSCOUS
Fromage	EMMENTAL	SAMOS	GOUDA	PETITS SUISSES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREPES	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	FLAN NAPPE CAMEL

\*Coleslaw : carottes et chou blanc râpés



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 11 au 15 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE D'OEUF DURS	CELERI RAPE	SALADE DE PATES	VELOUTE DE LEGUMES	TABOULE
Plat	CHIPOLATAS	POULET ROTI	COTE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	POISSON DU MARCHE BEURRE BLANC
Accompagnement	POELEE DE LEGUMES	POMMES RISSOLEES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	COEUR DE BLE	PUREE DE PANAIS
Fromage	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT	CARRE FONDU	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte



Semaine du 18 au 22 mars

REPAS A THEME :  
CH'TI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE DUBARRY (chou-fleur)	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES EN VINAIGRETTE	VELOUTE DE CHICOREE AU MAROILLES	SALADE DE RIZ
Plat	<b>JAMBON</b>	<b>ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</b> 	<b>CERVELAS OBERNOIS</b>	<b>CARBONADE</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE</b>
Accompagnement	<b>PATES</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>FRITES</b>	<b>GRATIN DE BROCOLIS</b>
Fromage	PETIT SUISSE SUCRE	PETIT MOULE	ST NECTAIRE		ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME PATISSIERE	YAOURT AROMATISE	GAUFRE DE BRUXELLES	POIRE AU CAMEL



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 25 au 29 mars



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	RADIS ROSES ET BEURRE		SALADE DE PERLES		POTAGE DE LEGUMES		DUO CAROTTES ET CELERI RAPES		VELOUTE DE COURGETTES AU CAMEMBERT	
Plat	<b>PATES</b>		<b>EMINCE DE PORC</b>		<b>PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON</b>		<b>HACHIS PARMENTIER (pdt locales)</b>		<b>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA NORMANDE</b>	
Accompagnement	<b>AU SAUMON</b>		<b>PETITS POIS</b>		<b>RIZ A LA TOMATE</b>		<b>SALADE</b>		<b>HARICOTS BEURRE</b>	
Fromage	TOMME NOIRE		PETIT SUISSE		CANTAFRAIS		BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON		ROULE A LA FRAISE	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.








**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 1er au 5 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES 	TARTINE SURPRISE	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE DE BLE
Plat	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE 	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (viande locale) 	SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE 	DOS DE MERLU SAUCE CREVETTES
Accompagnement	SALADE	POEELE DE LEGUMES	COEUR DE BLE	FRITES	PUREE D'EPINARDS
Fromage	CANTAL	PETIT SUISSE NATURE	VACHE QUI RIT	COULOMMIERS	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	YAOURT A LA VANILLE  	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	COMPOTE DE POMMES 	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 8 au 12 avril (vacances scolaires)



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	TERRINE DE CAMPAGNE		BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE DE RIZ		RADIS ROSES ET BEURRE		RILLETES DE THON	
Plat	FRICASSEE DE VOLAILLE		NUGGETS DE POISSON		BOULES DE BOEUF AU CURRY		CHIPOLATAS		BLANQUETTE DE VEAU	
Accompagnement	HARICOTS BEURRE		COQUILLETES		LEGUMES COUSCOUS		LENTILLES		CAROTTES	
Fromage	BRIE		EMMENTAL		CHANTENEIGE		CARRE FONDU		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	ENTREMETS CHOCOLAT		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		COMPOTE POMME FRAISE		GATEAU AU YAOURT	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 15 au 19 avril (vacances scolaires)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	PIZZA	CAROTTES RAPEES	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plat	<b>PATES A LA CARBONARA</b>	<b>EMINCE DE BOEUF</b>	<b>TORTILLA</b>	<b>DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>POULET ROTI</b>
Accompagnement	<b>SALADE</b>	<b>JARDINIERE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE</b>	<b>POEELE DE BROCOLIS</b>	<b>FRITES</b>
Fromage	EDAM	YAOURT	RONDELE AIL ET FINES HERBES	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	SEMOULE AU LAIT	FRUITS DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements