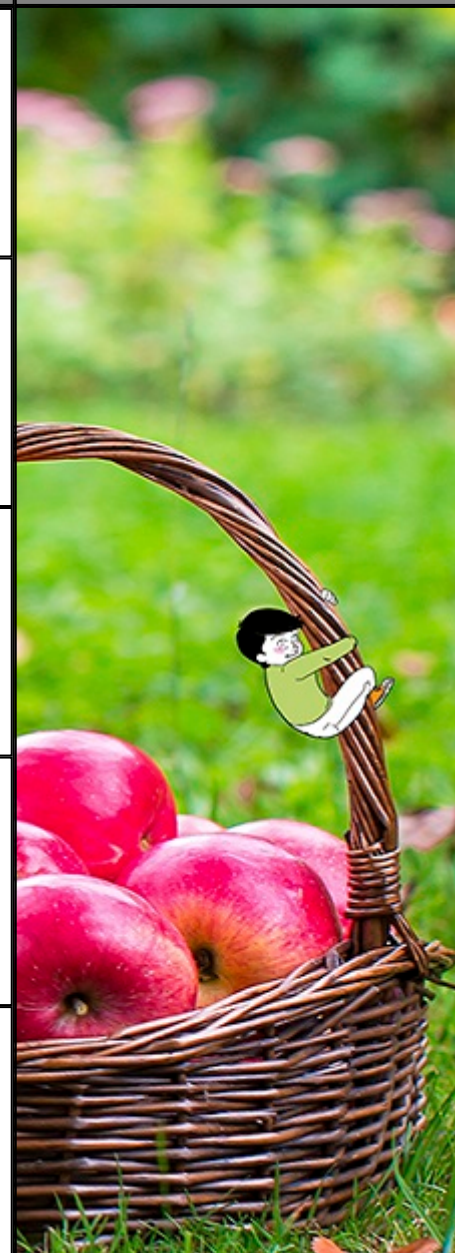


**RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS**  
**Du 04/03/2024 au 08/03/2024**

Menu



Lundi

Velouté aux tomates et vermicelles  
 Normandin au veau  
**Haricots verts Bio** - **Pâtes Bio**  
 Fromage  
 Compote de **pommes Bio**

Mardi

**Salade verte Bio** au maïs  
**Poisson MSC** meunière  
 Gratin de pommes de terre - Fondue de poireaux  
 Yaourt aromatisé  
 Fruit de saison

Mercredi

Salade de riz, betteraves et ciboulette  
 Rôti de porc  
 /Escalope de dinde  
 Purée de potirons  
 Fromage  
 Crème dessert au caramel

Jeudi

**Céleri-rave Bio** rémoulade  
 Daube au **bœuf Bio**  
 Blés nature - Carottes braisées  
 Fromage AOP  
 Fruit de saison

Vendredi

**Betteraves Bio** aux pommes  
 Chili sin carne  
**Riz IGP**  
 Fromage  
 Crumble de fruits

**RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS**  
**Du 11/03/2024 au 15/03/2024**

Menu



Lundi

Potage de légumes  
 Nuggets veggie - Sauce barbecue  
**Pâtes Bio**   
 Et fromage râpé  
 Fruit de saison

Mardi

Chou chinois aux raisins secs  
 Échine de porc rôtie jus au thym  
 /Normandin au veau  
 Petits pois au jus - **Carottes Bio**   
 Fromage AOP   
 Éclair au chocolat

Mercredi

Salade de haricots verts  
 Boulettes de boeuf - Sauce tomate  
 Pomme de terre vapeur - Potimarrons rôtis  
 Fromage  
 Compote de **pommes Bio**

Jeudi

Salade verte aux croutons  
 Tajine de poisson   
**Semoule Bio** - Légumes tajine  
 Fromage  
**Fromage blanc Bio** aux spéculoos

Vendredi

Pâté de campagne - Cornichons  
 /Betteraves rouges  
 Pilons de poulet rôtis  
 Haricots plats persillés - **Blé Bio pilaf**  
 Fromage  
**Fruit de saison Bio**



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 18/03/2024 au 22/03/2024

### Menu



Lundi

Salade de **torsades Bio**, maïs et ciboulette <sup>Bio</sup>  
 Émincé de dinde - Sauce curry  
**Haricots verts BIO** persillés <sup>Bio</sup>  
 Fromage AOP <sup>œ</sup>  
 Flan nappé caramel

Mardi

**Œuf Bio** à la russe (macédoine)  
 Saucisse de volaille  
 Purée de pois cassés - **Carottes Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fromage  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

Mercredi

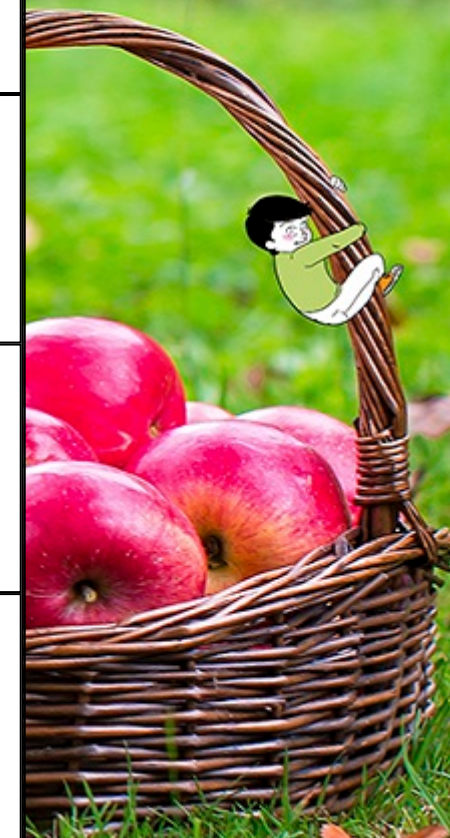
Salade verte aux croûtons  
**Poisson** meunière **MSC** - Et quartier de citron  
**Choux fleurs Bio** <sup>Bio</sup> - Gratin de pommes de terre  
 Fromage blanc nature  
 Tarte aux pommes

Jeudi

Velouté aux tomates et vermicelles  
 Quiche fromagère (**aux œufs Bio**)  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Petit suisse  
 Banane

Vendredi

**Carotte Bio râpée** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
 Filet de **merlu MSC** <sup>œ</sup>  
**Riz IGP** <sup>œ</sup> - Brunoise de légumes  
 Fromage  
**Yaourt Bio sucré** <sup>Bio</sup>

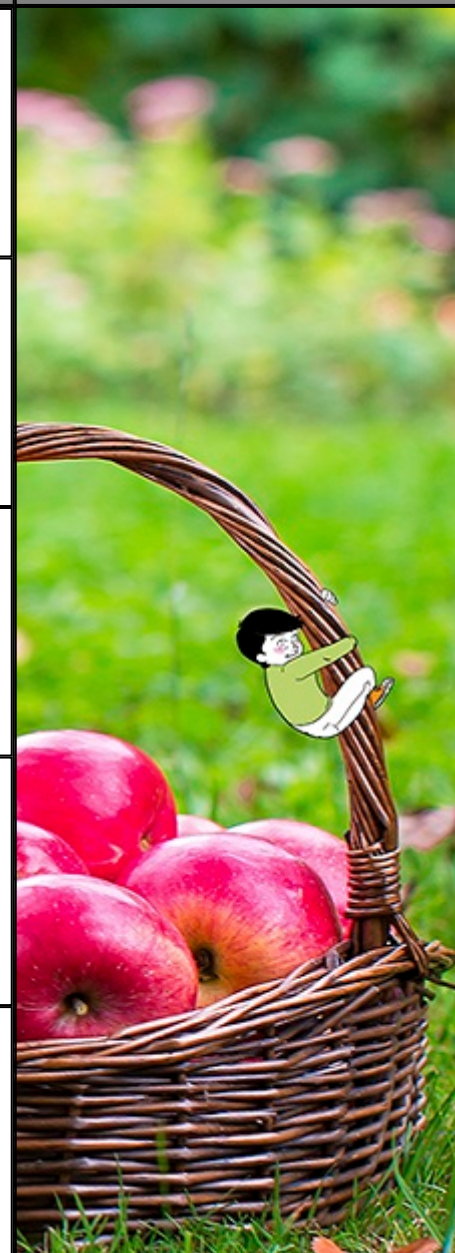


**RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS**  
**Du 25/03/2024 au 29/03/2024**

Menu



<b>Lundi</b>	<p><b>Céleri-rave Bio</b> râpé  - <b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette</p> <p>Jambon braisé /Normandin au veau</p> <p><b>Macaronis Bio</b> </p> <p>Et fromage râpé Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Sauté de <b>bœuf Bio</b> à la provençale</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Chou blanc Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet façon Basquaise</p> <p><b>Riz Bio</b> créole  - Petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Omelette</b> fromagère (<b>aux œufs Bio</b>) </p> <p>Gratin de brocolis béchamel - Pommes de terre sautées</p> <p><b>Yaourt Bio</b> à la vanille </p> <p>Compote de fruits</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Saucisson à l'ail - Cornichons /Betteraves rouges</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Épinards à la crème - Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage AOP </p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>





# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

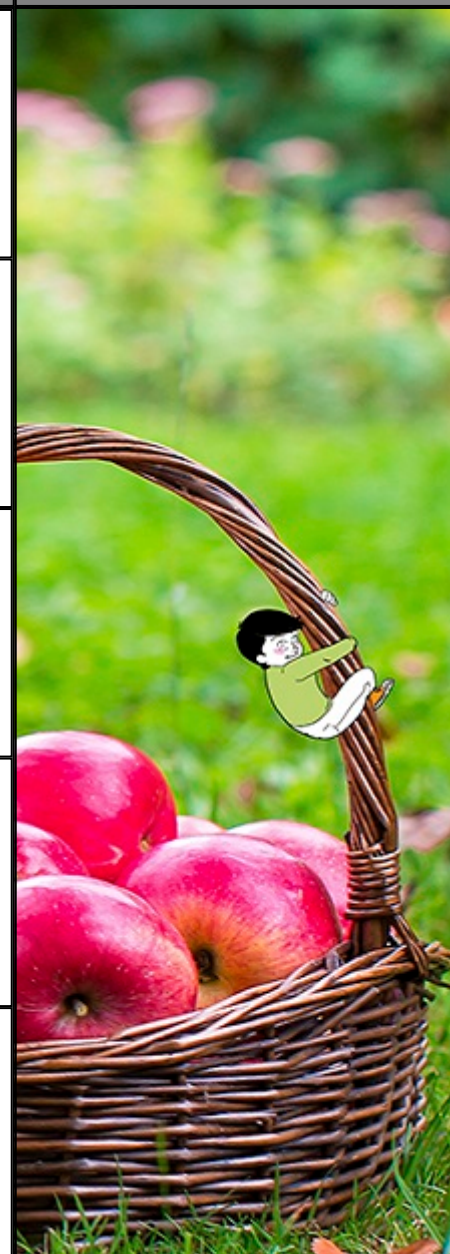
## Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Lundi de Pâques, le 1er avril.

Menu



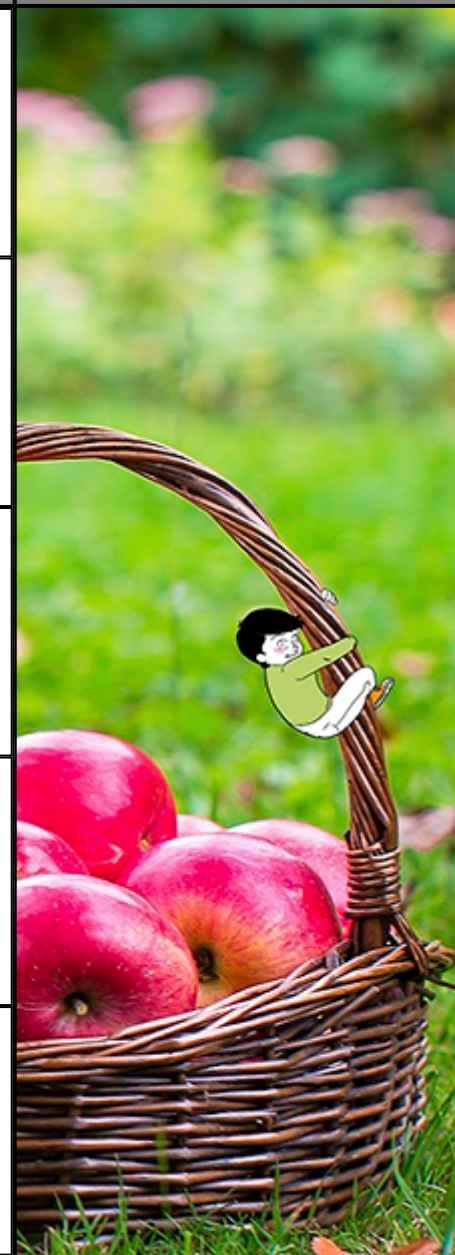
Menu	
<b>Lundi</b>	Asperges blanche en salade Navarin d'agneau Gratin dauphinois Fromage Bavarois au chocolat
<b>Mardi</b>	Salade de <b>pommes de terre Bio</b>  Cordon bleu de dinde Petits pois au jus - <b>Carottes Bio</b>  Fromage AOP  Fruit de saison
<b>Mercredi</b>	Rillettes de poisson Sauce carbonara /Sauce carbonara de dinde <b>Pâtes Bio</b>  Et fromage râpé Compote de <b>pommes Bio</b> 
<b>Jeudi</b>	Salade de haricots verts Couscous végétarien - Boulettes de soja à la tomate et au basilic <b>Semoule Bio</b>  - Pois chiches, légumes et abricots secs Fromage Flan chocolat
<b>Vendredi</b>	Salade fromagère Blanquette de <b>poisson MSC</b> <b>Pomme de terre Bio</b> persillée  - Poêlée de légumes Fromage <b>Fruit de saison Bio</b> 



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 08/04/2024 au 12/04/2024

## Menu



Lundi

Radis roses - Beurre  
 Pizza aux trois fromages  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Suisse nature  
**Banane Bio**

Mardi

Salade verte au maïs  
 Sauté de poulet au curry  
**Riz IGP**   
 Fromage  
**Yaourt Bio sucré**

Mercredi

Bouillon de légume aux vermicelles  
 Saucisse de Toulouse  
 /Saucisses de volaille Label Rouge   
 Tombée de choux verts - Pommes de terre vapeur  
 Fromage  
 Mousse au chocolat

Jeudi

Concombres - Vinaigrette  
 Sauce bolognaise  
**Coquillettes Bio**   
 Fromage  
 Fruit de saison

Vendredi

Crêpe au fromage  
 Filet de poisson Dieppoise   
**Purée de carotte Bio** et pomme de terre  
 Fromage AOP   
 Compote de pommes