



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 22 au 26 février		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Salade			
	Steak haché au bleu			
	Purée			
	Fruit			
MARDI	Betteraves rouges			
	Poisson carotte Vichy			
	Yaourt			
	Biscuits			
JEUDI	Endives aux Noix			
	Œufs florentine riz pilaf			
	Fromage			
	Gâteau marbré			
VENDREDI	Rillettes			
	Poulet rôti petits pois			
	Fromage blanc			
	Compote			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 01 au 05 mars		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Velouté de Potimarron			
	Côte de Porc haricots verts			
	Fromage			
	Mousse au chocolat			
MARDI	Macédoine de légumes			
	Langue de bœuf sauce piquante boulgour			
	Fromage			
	Poé à la banane			
JEUDI	Salade			
	Omelette aux pommes de terre			
	yaourt			
	Compote			
VENDREDI	Carottes rapées			
	Tagliatelles de saumon			
	Fromage			
	Fruit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
 Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 08 au 12 mars		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Potage poireaux pomme de terre			
	Saucisses lentilles			
	Fromage			
	Poires au chocolat			
MARDI	Salade			
	Spaghetti façon bolognaise			
	Yaourt			
	Pain d'épices			
JEUDI	Blanquette de veau riz			
	Fromage			
	Fruit			
	Brocoli vinaigrette			
VENDREDI	Pavé de Truite gratin de butternut			
	Fromage blanc			
	Biscuit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 15 au 19 mars		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Terrine de campagne Bami au poulet Fromage Compote	■	■	■
MARDI	Flamiche à la Fourme Curry de lentilles corail au lait de coco Fromage Fruit	■	■	■
JEUDI	Rosbif haricots verts Fromage Cake aux fruits	■	■	■
VENDREDI	Poisson blanc en sauce ebly Yaourt Crème caramel	■	■	■

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
 Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 22 au 26 mars		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Escalope à la crème et champignons pâtes Fromage Gouaron aux fruits			
MARDI	Céleri rémoulade Bourgignon pommes vapeur Fromage Salade de fruits			
JEUDI	Salade Lasagne Pesto carottes Fromage Tarte Tatin Pomme			
VENDREDI	Taboulé jambon olives Saucisses de saumon chou fleur béchamel Fromage blanc Fruit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 29 mars au 02 avril		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Choux façon Bénédicte			
	Coucous et ses légumes merguez			
	Yaourt			
	Gâteau marbré			
MARDI	Carottes râpées			
	Quenelles sauce Aurore pâtes			
	Fromage			
	Brownies			
JEUDI	Choux fleur vinaigrette			
	Roti de Porc gratin de pâtes			
	Fromage			
	Compote			
VENDREDI	Saucisson			
	Filet de truite potimarron aux épices et lait de coco			
	Fromage			
	Fruit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

*La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)*



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 29 mars au 02 avril		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Choux façon Bénédicte			
	Coucous et ses légumes merguez			
	Yaourt			
	Gâteau marbré			
MARDI	Carottes râpées			
	Quenelles sauce Aurore pâtes			
	Fromage			
	Brownies			
JEUDI	Choux fleur vinaigrette			
	Roti de Porc gratin de pâtes			
	Fromage			
	Compote			
VENDREDI	Saucisson			
	Filet de truite potimarron aux épices et lait de coco			
	Fromage			
	Fruit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

### ECOLE GEORGE SAND

#### REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 06 au 09 avril		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Pâques			
MARDI	Pizza maison Bœuf braisé carottes Fromage Compote			
JEUDI	Salade composée Curry de patate douce Fromage Tarte aux pommes			
VENDREDI	Choux rouge et pommes Lasagne de saumon épinards Yaourt Biscuit			

\* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

#### Légende :

Crudités	
Cuités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !  
Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à [mairie@chateldon.com](mailto:mairie@chateldon.com)