



Menus N° 2

Du 06 Mars 2023

Au 12 Mars 2023

SCOLAIRES VALROS

HIVER 2023

Viande Provenance France

***Repas préparés Maison**

Composition des salades

Salade de blé : Ebly, thon, olives noires, vinaigrette.

Salade de Pâtes : Pâte, thon, œuf dur, oignon, olives noires.

LUNDI **Déjeuner**

SALADE DE POIREAUX ET
POMMES DE TERRE *

ESCALOPE DE VEAU *

PETITS POIS

BONBEL

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI **Déjeuner**

SALADE DE BLE *

POISSON MEUNIERE

POEELE DE CAROTTES *

TOMME BLANCHE BIO

FRUIT DE SAISON

JEUDI **Déjeuner**

SALADE DE PATES *

OMELETTE AUX FINES HERBES

GRATIN DE COURGES *

FLAN AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

VENDREDI **Déjeuner**

SALADE MACHE, DES DE JAMBON,
MAÏS CANTAL *

DOS DE CABILLAUD SAUCE CURRY *

RIZ

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO *



Menus N° 3

**Du 13 Mars 2023
Au 19 Mars 2023**

SCOLAIRES VALROS HIVER 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade de penne au poulet : Pennes, émincés de poule, carottes râpées, radis râpé.

Salade Beaucaire : Céleris, maïs, pommes, dés de jambon.

LUNDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE *

RISSOLETTE DE VEAU

FONDUE DE POIREAUX *

SAINT NECTAIRE

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI Déjeuner

CROISILLONS AUX CHAMPIGNONS

DAHL DE LENTILLES *

SEMOULE BIO

TOMME NOIRE DES PYRENEES

BEIGNET AU CHOCOLAT

JEUDI Déjeuner

SALADE BEAUCAIRE *

PORC AUX OLIVES

POELEE DE NOUILLES ASIATIQUE
ET LEGUMES

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS *

VENDREDI Déjeuner

POTAGE SAINT GERMAIN *

ROTI D'AGNEAU

RIZ SAUCE TOMATE *

PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO

FRUIT DE SAISON



Menus N° 4

Du 20 Mars 2023

Au 26 Mars 2023

SCOLAIRES VALROS HIVER 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

LUNDI Déjeuner

CREME DE POTIRON *

RISOTTO AU PARMIGIANO ET
REGGIANO *

COMTE *

LIEGEOIS VANILLE ET
CAMEL

MARDI Déjeuner

MENU

A

THEME

JEUDI Déjeuner

CAROTTES RAPEES *

CHIPOLATAS*

PUREE DE CELERI *

YAOURT NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

VENDREDI Déjeuner

SALADE MACHE ET ŒUF DUR *

FILET DE COLIN SAUCE TOMATE *

SEMOULE

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO



Menus N° 5

**Du 27 Mars 2023
Au 02 Avril 2023**

SCOLAIRES VALROS **HIVER 2023**

Viande Provenance France
*Repas préparés Maison

LUNDI **Déjeuner**

SOUPE FORESTIERE *

CHOU FARCI *

RIZ

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS BIO *

MARDI **Déjeuner**

SOUPE AUX LEGUMES D'HIVER *

BŒUF STROGANOV *

SALSIFIS *

YAOURT NATURE

ECLAIR AU CHOCOLAT *

JEUDI **Déjeuner**

CELERI REMOULADE *

GRATIN DE BROCOLIS
ET POMMES DE TERRE *

SAINT NECTAIRE

FRUITS DE SAISON BIO

VENDREDI **Déjeuner**

FEUILLETE AUX LEGUMES

FILET DE POISSON AU CITRON

SEMOULE ET
EPINARDS A LA CREME *

TOMME BLANCHE

COMPOTE DE FRUITS BIO



Menus N° 6

Du 03 Avril 2023

Au 09 Avril 2023

SCOLAIRES VALROS HIVER 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade Pâtes : Pâtes, thon, œufs durs, oignons, olives noires

Poêlée Bretonne : Carottes, brocolis, chou-fleur, haricots verts, oignons rissolés, pommes de terre rissolées, lardons cuits fumés.

LUNDI Déjeuner

BETTERAVES ROUGES *

ROTI DE VEAU

FLAGEOLETS *

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

MARDI Déjeuner

SALADE DE PATES *

CORDON BLEU

POELEE BRETONNE *

PETIT SUISSE NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

JEUDI Déjeuner

TABOULE

BROCHETTE DE DINDE
A L'ORIENTALE

PUREE DE CELERIS *

CREME AU CAMEL

FRUITS DE SAISON BIO

VENDREDI Déjeuner

POTAGE DU CULTIVATEUR *

POISSON A LA BORDELAISE

EBLY

FROMAGE BLANC NATURE BIO

FRUIT DE SAISON



Menus N° 7

Du 10 Avril 2023

Au 16 Avril 2023

SCOLAIRES VALROS

HIVER 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade d'endives : Endives, dés de gruyère, noix.

Salade Beaucaire : Céleris, maïs, pommes, dés de jambon.

LUNDI Déjeuner

LENTILLES EN SALADE *

ESCALOPE DE VEAU
VIENNOISE

POEELE DE CAROTTES *

YAOURT NATURE BIO

MUFFINS NATURES

MARDI Déjeuner

ŒUFS DURS
ET VINAIGRETTE

LASAGNES
DE LEGUMES *

COMTE

FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI Déjeuner

SALADE D'ENDIVES *

JAMBON BRAISE

BROCOLIS A LA POELE *

PATES BIO

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS

VENDREDI Déjeuner

SALADE BEAUCAIRE *

ROSBEEF

FLAGEOLETS

FROMAGE BLANC AROMATISE BIO

FRUIT DE SAISON