

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025



Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Coleslaw	Céleri rave sauce rémoulade	Potage butternut et mimolette	Salade verte , Vinaigrette
Bolognaise	Tortilla aux oignons	Sauté de poulet aux olives	Filet de hoki MSC , Sauce orientale
Tortis	Choux-fleurs en gratin Riz créole	Frites Carottes braisées	Légumes couscous Semoule , Sauce tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote pommes bananes	Gâteau au yaourt du chef	Liégeois chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Panais râpé sauce mayonnaise	Radis noir râpé sauce rémoulade	Velouté aux choux-fleurs	Céleri rave sauce rémoulade
Hachis parmentier du chef	Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Mac'n'cheese au cheddar	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes (Maternelle : filet de poulet aux herbes)
Salade verte	Quinoa BIO au beurre Brocolis aux oignons	Brunoise de légumes	Petits pois aux oignons Riz Madras
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Crème caramel du chef	Crumble aux pommes du chef	Compote de poires

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Friand au fromage	Carottes râpées , Vinaigrette	 <p><i>Le midi c'est</i> LE TEMPS DES CHATEAUX api</p> <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Gratiné de la mer au colin MSC	Omelette à la ciboulette		Steak haché au poulet
Choux-fleurs en gratin Boulgour	Riz créole Champignons en persillade		Haricots beurre à l'ail Semoule
Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Liégeois vanille		Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Radis , Beurre	Haricots rouges au maïs , Vinaigrette	Potage Saint Germain	Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisses de Strasbourg	Haché au veau	Tortellini ricotta épinards	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Lentilles vertes Carottes vapeur	Purée de pommes de terre et courgettes	Salade verte	Fondue d'épinards à l'ail Torsades
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Duo de mortadelle et rosette	Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil	Wrap au thon et crudités	Chou rouge aux pommes , Vinaigrette à la ciboulette
Poulet basquaise	Quiche normande (Végé)	Colin MSC meunière	Bœuf haché à la hongroise
Semoule au beurre Ratatouille du chef	Pommes de terre boulangère	Frites Salade verte	Riz à la tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé LOCAL	Crème dessert au caramel	Cake aux poires	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025



Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage	Concombres sauce bulgare	Cornet de jambon à la russe	Betteraves à l'échalote , Vinaigrette
Jambon braisé	Chili sin carne	Calamars à la romaine	Boulettes à la Catalane (Boles de picolat)
Carottes façon Vichy Semoule	Riz	Pommes de terre vapeur Brocolis	Penne Gratin de courgettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Crème dessert pralinée du chef	Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

