



Menus semaine du 2 au 6 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bio BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	Bio CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	HAUT DE CUISSE DE POULET	JAMBON BLANC	Bio PASTASOTTO BROCOLIS BIO FROMAGE
Bio SEMOULE BIO	Bio PUREE DE PETITS POIS BIO	POMMES DE TERRE ROTIES AU FOUR	Bio TORTIS BIO
MIMOLETTE			
Bio  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	FLAN NAPPE CARAMEL	PETIT POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio Bio





Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 9 au 13 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
 BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE	 OMELETTE AUX FINES HERBES (OEUFS CE2)	 SAUTE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE	 MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson MSC)
LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	 CHOU FLEUR BIO GRATINE	
FROMAGE BLANC			EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON





Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 16 au 20 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE PERLES
SAUCISSE	 FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	 BOULES VEGETALES BIO SAUCE TOMATE	 SAUTE DE BOEUF VBF AU PAPRIKA
 LENTILLES VERTES BIO	 FONDUE D'EPINARDS BIO	 TORSADES BBC	 BROCOLIS BIO GRATINES
 VACHE QUI RIT BIO		PETIT-SUISSE NATURE SUCRE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON





Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 23 au 27 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU "LA BELLE SAISON ARRIVE"		
CELERI REMOULADE	TARTINE FROMAGE BLANC RADIS ROSES	OEUF MIMOSA	 SALADE COLESLAW (CAROTTES BIO)
EMINCE VEGETAL KEBAB SAUCE CURRY	 BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	FILET DE POISSON MEUNIERE	 HACHIS PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)
 SEMOULE BIO AU BEURRE	AUX LEGUMES PRINTANIER	 HARICOTS VERTS BIO	SALADE
TOMME NOIRE			YAOURT NATURE
 COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	CRUMBLE POMME RHUBARBE	 ENTREMETS VANILLE (LAIT BIO)	FRUIT DE SAISON



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 30 mars au 3 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA CREME	 CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE	 SALADE DE BLE BIO ET MIMOLETTE
JAMBON BRAISE	 CHILI SIN CARNE (EGRENE VEGETAL BIO)	 LASAGNES A LA BOLOGNAISE (EGREGNE DE BOEUF BIO)	 BLANQUETTE DE COLIN MSC
 CAROTTES BIO FACON VICHY	 RIZ BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
 CAMEMBERT BIO			PETIT SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 6 au 10 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	SALADE FROMAGERE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	 FILET DE LIEU MSC SAUCE CREME	NUGGETS VEGETAUX
	POMMES DE TERRE ROTIES AU FOUR	FONDUE DE POIREAUX	 COQUILLETES BBC
		 BUCHE CHEVRE LAIT DE MELANGE BIO	
	FRUIT DE SAISON	  PUREE POMME POIRE BIO LOCALE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 27 avril au 1er mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	LE FESTIN DES COULEURS		
MACEDOINE DE LÉGUMES	 TARTINE GUACAMOLE DE CAROTTE BIO	CONCOMBRE A LA BULGARE	FERIE
 BOLOGNAISE VEGETALE (EGRENE DE BOEUF BIO)	 FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE	 SAUTE DE PORC BBC FORESTIER	
 TORSADES BBC ET FROMAGE RAPE	 PURÉE DE BROCOLIS BIO	COURGETTES BRAISEES	
	FROMAGE BLANC A LA MYRTILLE		
  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	CAKE CURCUMA CITRON	MOUSSE CHOCOLAT	

Local 

Bio 

Label 