



## LUNDI Déjeuner

SALADE DE RIZ ET THON \*  
PAUPIETTE DE VEAU  
CHOU FLEUR BRAISE \*  
TOMME DE BREBIS  
COMPOTE DE FRUITS BIO

## MARDI Déjeuner

CAROTTES RAPEES \*  
EMINCE DE DINDE  
PATES  
BRIE  
FRUIT DE SAISON

## MERCREDI Déjeuner

TABOULE  
BŒUF A L'ITALIENNE \*  
PUREE DE POTIRON \*  
YAOURT NATURE BIO  
TARTE AUX POMMES

## Menus N°1

Du 27 Février 2023  
Au 05 Mars 2023

SCOLAIRES  
PEZENAS  
HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

## JEUDI Déjeuner

SALADE DE  
BETTERAVES RAPEES \*  
CHILI VEGETARIEN  
FROMAGE FONDU  
FRUIT DE SAISON

## VENDREDI Déjeuner

MOUSSE DE CANARD  
FILET DE COLIN AU CITRON \*  
EPINARDS A LA CREME \*  
SAINT NECTAIRE  
FRUIT DE SAISON BIO



## LUNDI Déjeuner

SALADE DE RIZ ET THON \*

FILET DE POISSON

CHOU FLEUR BRAISE \*

TOMME DE BREBIS

COMPOTE DE FRUITS BIO

## MARDI Déjeuner

CAROTTES RAPEES \*

GALETTE BOUGOUR HARICOT  
ROUGE POIVRONS A LA MEXICAINE

PATES

BRIE

FRUIT DE SAISON

## MERCREDI Déjeuner

TABOULE

OMELETTE NATURE \*

PUREE DE POTIRON \*

YAOURT NATURE BIO

TARTE AUX POMMES

## Menus N°1

Du 27 Février 2023

Au 05 Mars 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

SANS VIANDE

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

## JEUDI Déjeuner

SALADE DE  
BETTERAVES RAPEES \*

CHILI VEGETARIEN

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON

## VENDREDI Déjeuner

RILLETTE DE THON

FILET DE COLIN AU CITRON \*

EPINARDS A LA CREME \*

SAINT NECTAIRE

FRUIT DE SAISON BIO



## 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 MEUNIÈRE

POELEE DE CAROTTES \*

TOMME BLANCHE BIO

FRUIT DE SAISON

## MERCREDI Déjeuner

LENTILLES EN SALADE \*

TARTE AUX POIREAUX ET AU  
CHEVRE \*

SALADE VERTE

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

COMPOTE DE FRUITS BIO \*

## Menus N° 2

Du 06 Mars 2023

Au 12 Mars 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

Composition des salades

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

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

## JEUDI Déjeuner

SALADE DE PATES \*

OMELETTE AUX FINES HERBES

GRATIN DE COURGES \*

FLAN AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

## VENREDI Déjeuner

SALADE MACHE, DES DE JAMBON,  
MAÏS CANTAL \*

DOS DE CABILLAUD SAUCE CURRY \*

RIZ

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*



## LUNDI Déjeuner

SALADE DE POIREAUX ET  
POMMES DE TERRE \*

ŒUF DUR MAYONNAISE

PETITS POIS

BONBEL

FRUITS DE SAISON BIO

## MARDI Déjeuner

SALADE DE BLE \*

POISSON MEUNIÈRE

POELEE DE CAROTTES \*

TOMME BLANCHE BIO

FRUIT DE SAISON

## MERCREDI Déjeuner

LENTILLES EN SALADE \*

TARTE AUX POIREAUX ET AU  
CHEVRE \*

SALADE VERTE

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

COMPOTE DE FRUITS BIO \*

## Menus N° 2

Du 06 Mars 2023

Au 12 Mars 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

SANS VIANDE

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.

## JEUDI Déjeuner

SALADE DE PATES \*

OMELETTE AUX FINES HERBES

GRATIN DE COURGES \*

FLAN AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

## VENDREDI Déjeuner

SALADE DE MACHE, SURIMI,  
MAÏS CANTAL \*

DOS DE CABILLAUD SAUCE CURRY \*

RIZ

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*



### 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

### MERCREDI Déjeuner

SALADE DE PENNES AU POULET\*  
FILET DE HOKI  
GALETTES BROCOLIS CAROTTES  
YAOURT NATURE BIO  
FRUIT DE SAISON

## Menus N° 3

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

## SCOLAIRES PEZENAS HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

**Composition des salades**

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

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

### JEUDI Déjeuner

SALADE BEUCAIRE \*  
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



### LUNDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE \*

OMELETTE NATURE

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

### MERCREDI Déjeuner

SALADE DE PENNES AU THON \*

FILET DE HOKI

GALETTES BROCOLIS CAROTTES

YAOURT NATURE BIO

FRUIT DE SAISON

## Menus N° 3

**Du 13 Mars 2023**

**Au 19 Mars 2023**

**SCOLAIRES PEZENAS**

**HIVER 2023**

**SANS VIANDE**

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

**Composition des salades**

Salade de pennes au poulet : Pennes, émincés de poule, carottes râpées, radis rape.

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

### JEUDI Déjeuner

SALADE BEUCAIRE  
AVEC ŒUFS DURS \*

PORC AUX OLIVES

POEELE DE NOUILLES ASIATIQUE  
ET LEGUMES

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS \*

### VENDREDI Déjeuner

POTAGE SAINT GERMAIN \*

FILET DE POISSON

RIZ SAUCE TOMATE \*

PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO

FRUIT DE SAISON



### LUNDI Déjeuner

CREME DE POTIRON \*  
RISOTTO AU PARMIGIANO ET  
REGGIANO \*  
COMTE \*  
LIEGEOIS VANILLE ET CAMEL

### MARDI Déjeuner

MENU  
A  
THEME

### MERCREDI Déjeuner

SALADE DE POMME DE TERRE  
ET THON \*  
OMELETTE NATURE \*  
BROCOLIS \*  
COULOMMIERS  
SALADE DE FRUITS \*

## Menus N° 4

Du 20 Mars 2023  
Au 26 Mars 2023

## SCOLAIRES PEZENAS HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

### 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



### LUNDI Déjeuner

CREME DE POTIRON \*  
RISOTTO AU PARMIGIANO ET  
REGGIANO \*  
COMTE \*  
LIEGEOIS VANILLE ET CAMEL

### MARDI Déjeuner

MENU  
A  
THEME

### MERCREDI Déjeuner

SALADE DE POMME DE TERRE  
ET THON \*  
OMELETTE NATURE \*  
BROCOLIS \*  
COULOMMIERS  
SALADE DE FRUITS \*

## Menus N° 4

Du 20 Mars 2023  
Au 26 Mars 2023

SCOLAIRES PEZENAS  
HIVER 2023  
SANS VIANDE

Viande Provenance France  
\*Repas préparés Maison

### JEUDI Déjeuner

CAROTTES RAPEES \*  
GALETTES DE LENTILLES  
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





### 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 \*

### MERCREDI Déjeuner

SALADE DE RIZ \*

AIGUILLETTE DE POULET \*

LENTILLES \*

BRIE

FRUIT DE SAISON

## Menus N° 5

Du 27 Mars 2023

Au 02 Avril 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

### 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



**LUNDI**  
Déjeuner

SOUPE FORESTIERE \*  
FILET DE POISSON  
RIZ  
FROMAGE DE CHEVRE  
COMPOTE DE FRUITS BIO \*

**MARDI**  
Déjeuner

SOUPE AUX LEGUMES D'HIVER \*  
PANE DE LEGUMES  
SALSIFIS \*  
YAOURT NATURE  
ECLAIR AU CHOCOLAT \*

**MERCREDI**  
Déjeuner

SALADE DE RIZ \*  
OMELETTE NATURE \*  
LENTILLES \*  
BRIE  
FRUIT DE SAISON

*Menus N° 5*

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

**SCOLAIRES PEZENAS**  
*HIVER 2023*  
**SANS VIANDE**

Viande Provenance France  
\*Repas préparés Maison

**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



### LUNDI Déjeuner

BETTERAVES ROUGES \*

ROTI DE VEAU

FLAGEOLETS \*

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

### MARDI Déjeuner

SALADE DE PATES \*

CORDON BLEU

POEELE BRETONNE \*

PETIT SUISSE NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

### MERCREDI Déjeuner

SALADE COLESLAW \*

OMELETTE AU FROMAGE \*

PETITS POIS \*

TOMME NOIRE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*

## Menus N° 6

Du 03 Avril 2023

Au 09 Avril 2023

## SCOLAIRES PEZENAS 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.

### 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



### LUNDI Déjeuner

BETTERAVES ROUGES \*

GALETTE BOULGOUR  
EPEAUTRE ET LEGUMES

FLAGEOLETS \*

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

### MARDI Déjeuner

SALADE DE PATES \*

CROUSTI FROMAGE

POELEE BRETONNE  
SANS LARDONS \*

PETIT SUISSE NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

### MERCREDI Déjeuner

SALADE COLESLAW \*

OMELETTE AU FROMAGE \*

PETITS POIS \*

TOMME NOIRE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*

## Menus N° 6

Du 03 Avril 2023

Au 09 Avril 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

SANS VIANDE

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.

### JEUDI Déjeuner

TABOULE

STEAK VEGETARIEN

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



### 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

### MERCREDI Déjeuner

POTAGE DU BARRY \*  
FILET DE COLIN D'ALASKA  
POEELE CAMARGUAISE \*  
SAINT NECTAIRE  
FRUIT DE SAISON BIO

## Menus N° 7

Du 10 Avril 2023  
Au 16 Avril 2023

SCOLAIRES PEZENAS

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.

### 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



### LUNDI Déjeuner

LENTILLES EN SALADE \*

FILET DE POISSON

POELEE DE CAROTTES \*

YAOURT NATURE BIO

MUFFINS NATURES

### MARDI Déjeuner

ŒUFS DURS  
ET VINAIGRETTE

LASAGNES  
DE LEGUMES \*

COMTE

FRUIT DE SAISON BIO

### MERCREDI Déjeuner

POTAGE DU BARRY \*

FILET DE COLIN D'ALASKA

POELEE CAMARGUAISE \*

SAINT NECTAIRE

FRUIT DE SAISON BIO

## Menus N° 7

Du 10 Avril 2023

Au 16 Avril 2023

SCOLAIRES PEZENAS

HIVER 2023

SANS VIANDE

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.

### JEUDI Déjeuner

SALADE D'ENDIVES \*

PANE DE LEGUMES

BROCOLIS A LA POELE \*

PATES BIO

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS

### VENDREDI Déjeuner

SALADE BEAUCAIRE  
AVEC THON \*

OMELETTE NATURE

FLAGEOLETS

FROMAGE BLANC AROMATISE BIO

FRUIT DE SAISON