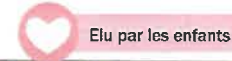


Menus du 11 mars au 10 mai 2019

PRESTATION STANDARD DOUBLE GARNITURE

Légende :



lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Salade de pommes de terre * Filet de poulet sauce aux épices * Petits pois et Blé* Suisse fruité Fruit de saison	Batavia aux croutons Merguez grillées aveyronnaise Purée de PDT et haricots verts* Brie * Nappé caramel	Céleri sauce cocktail* Sauté de veau sauce provençale* Boullgour au jus* Tome noire à la coupe* Compote de pommes	Carottes râpées* Bœuf bolognaise * Coquillettes * Petit moulé Fruit de saison	Œuf mimosa* Filet de poisson meunière Epinards en gratin et pdt rissoles* Yaourt sucré au lait pyrénéen Tarte à la noix de coco *

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Chou blanc mayonnaise* Rôti de dinde au Jus* Carottes jeunes et haricots blancs * Camembert * Mousse au chocolat	Salade de maïs* Filet de poisson pané Choux fleurs en béchamel et Tortis* Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pizza au fromage* Cuisse de poulet rôti* Poêlée de légumes au curcuma et blé* Rondelé au sel de camargue Cocktail de fruits	Batavia aux croutons Sauté de porc au curry* Haricots beurre et riz créole* Crème anglaise Cake au chocolat *	Betteraves BIO vinaigrette* Ravioles ricotta épinards BIO * Gouda BIO Fruit de saison BIO

2ème challenge anti gaspillage

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Radis beurre Gratin de poisson* Boullgour BIO et émincé de poireaux* Emmental à la coupe* Liégeois chocolat	Salade verte et tomate* Hamburger à monter soi même Chips Donuts	Salade de pâtes BIO* Rôti de veau au jus* Haricots verts et pdt vapeur * Tome blanche à la coupe * Compote de pomme et abricots	Tarte au fromage du chef* Goujons poulet croustillants Brocolis en béchamel* et Suisse fruité Fruit de saison	Sauclisson à l'all* Quenelles nature sauce tomate* Riz pilaf BIO et poelée de légumes* Yaourt brassé fruité Fruit de saison

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Betteraves en vinaigrette* Boulette d'agneau façon tagine* Serroule et légumes couscous* Fromage blanc sucré Fruit de saison	Batavia et ses croutons Escalope de dinde milanaise Haricots beurre et purée* Tome noire à la coupe* Gaufre au chocolat	Chou blanc sauce cocktail* Sauté de bœuf aux olives* Petits pois et pdt persillées * St paulin à la coupe* Mousse au chocolat	Taboulé* Rôti de porc au jus* Choux fleurs en béchamel *et nâtes Yaourt sucré au lait pyrénéen Fruit de saison	Carottes râpées aux échalotes* Filet de colin sauce façon sétoise* Pommes persillées et julienne de légumes* Chantailou Liegeois vanille

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Salari * Brandade de poisson* Suisse fruité Sachet de pomme séchée	Tomate en vinaigrette* Rôti de dinde à la moutarde* Lentilles et jardinière* Rondelé au sel de camargue Crème dessert caramel	Friand au fromage* Steak haché au Jus Brocolis en béchamel et semoule * Tomme blanche* Fruit de saison	Salade verte et ses croûtons Garniture carbonara* Coquillettes * Saint paulin en portion Compote de fruits	Radis beurre Nuggets de maïs Carottes vichy et pommes persillées* Crème anglaise Cookies*

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Salade de Lentilles* Filet de poulet au paprika* Poêlée de légumes et Boullgour* Fromage blanc fruité Fruit de saison	Beignet de chou fleur Saucisse grillée * Petits pois très fins et Tortis* Emmental à la coupe* Flan vanille	Concombre en vinaigrette* Sauté de Bœuf au romarin* Pommes sautées Vache qui rit Compote de fruits	Crudité BIO* Omelette fraîche BIO Coquillettes BIO et Carottes sauce curry* Carré de ligueuil BIO Fruit de saison BIO	Œuf mimosa* Calamars romaine Riz BIO sauce tomate et julienne * Crème anglaise Gâteau de pâques maison *

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Crudités de saison* Hachis parmentier* Rondelé ail et fines herbes Compote pommes abricots	Crêpe tomate mozzarella Rôti de dinde * Jeunes carottes persillées et lentilles* Suisse fruité Fruit de saison	F E R I E	Betteraves BIO à l'échalote* Jambon blanc * Coquillettes et poelée de légumes* Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Pâté de campagne catalan* Poisson pané Haricots beurre et riz pilaf* Crème anglaise Beignet local

Participez à notre 2ème challenge anti gaspillage la semaine du 25 au 29 mars

Au cours du repas Américain, les enfants seront invités à monter eux-mêmes leur hamburger.

" nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances".

*recettes cuisinées par notre équipe de cuisine

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements