Menus du 12 mars au 11 mai 2018

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Elu par les enfants · Nouveau

lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE LENTILLES CUISINEES GOUDA COMPOTE DE POMMES	TOMATES A LA MOZZARELLA AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AUX 4 EPICES SEMOULE AUX POIVRONS YAOURT AROMATISE	ROULADE DE VOLAILLE A LA PISTACHE ESTOUFFADE DE BŒUF PUREE DE BROCOLIS FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE COURGETTES CŒUR DE MERLU SAUCE NANTUA RIZ AUX PETITS LEGUMES GATEAU A LA NOIX DE COCO

lundi 09 avril	mardi 10 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE SOUBISE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRE	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE POISSON MARINE AU THYM ET AU CITRON GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE TARTE AUX FRAISES	COUSCOUS (POULET/AGNEAU) LEGUMES COUSCOUS SEMOULE GOUDA FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE JAMBON BLANC SAUCE NAPOLITAINE PATES EMMENTAL RAPE CREME DESSERT CHOCOLAT

lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
BETTERAVES ROUGES RAVIOLI FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	MENU DE PRINTEMPS MELI MELO DE CRUDITES RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PRINTANIERE DE LEGUMES TARTE NORMANDE	CONCOMBRES VINAIGRETTE COLOMBO DE VOLAILLE POMMES RISSOLEES FLAN AU CHOCOLAT	BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 16 avril	mardi 17 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
SALADE MARCO POLO CHIPOLATAS POMMES DE TERRE COMPOTE FLAN VANILLE	GOULASH A LA HONGROISE POMMES PINS HARICOTS VERTS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE ET SON CORNICHON DOS DE COLIN SAUCE SOUCHET CŒUR DE BLE BROCOLIS A LA CREME YAOURT BRASSE	SALADE COLESLAW HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE TARTE AU SUCRE

lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
CELERI FRAIS AU CURRY CROUSTY DE POULET POMMES DE TERRE SALSIFIS A LA TOMATE LIEGEOIS CARAMEL	VELOUTE DE LEGUMES OMELETTE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE TARTE AU FLAN	LASAGNES A LA BOLOGNAISE MAISON SALADE VERTE EDAM FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE WATERZOI DE POISSON RIZ CREOLE YAOURT BRASSE

MENU VISÉ ET ADAPTÉ – Pôle Nutrition & Santé

lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
LUNDI DE PÂQUES	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE NAVARIN POMMES NOISETTES FROMAGE COMPOTE POMME BANANE	SALADE NICOISE ROTI DE BŒUF (MAT : STEAK HACHE) SAUCE CHATEAUBRIAND GRATIN DAUPHINOIS FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES PAVE DE POISSON DORE AU BEURRE CŒUR DE BLE FONDUE DE POIREAUX GATEAU BASQUE

lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
TORTELLINI FRAIS A LA VIANDE SAUCE ITALIENNE SAMOS COMPOTE DE POMMES	VICTOIRE 1945	ASCENSION	CELERI REMOULADE FILET DE POULET SAUCE KETCHUP FRITES AU FOUR FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements