



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

04/03

Salade de pâtes et surimi

Nuggets de volaille
Chou-fleur sauté

Bûche

Muffins aux pépites de chocolat

MARDI

05/03

Rillettes, cornichons



Paupiette de veau au jus

Carottes vichy



Camembert

Fromage blanc sucre 20%

MERCREDI

06/03

Œufs durs mayonnaise



Sauté de poulet aux épices thai
Papillons

Coulommiers

Salade de fruits au sirop

JEUDI

07/03

Assiette de charcuterie
Salade batavia



Raclette
Pommes de terre en robe des champs

Glace vanille en bâtonnet

VENDREDI

08/03

Salade de mâche et betteraves à

la ciboulette



Filet de poisson pané meunière et
citron
Petits pois et jeunes carottes

Croc lait

Fruit du jour



LÉGENDE



De saison



Œufs
Plein Air



Le Porc Français



Local



Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
11/03

Menu végétarien
Céleri-rave vinaigrette



Spaghetti aux légumes



Yaourt aromatisé

Banane tutti frutti



MARDI
12/03

Salade du moment aux croûtons,
jambon et fromage



Steak Haché de veau au jus
Riz aux petits pois

Edam

Brownie au chocolat
Où
Eclair à la vanille

MERCREDI
13/03

Roulade de volaille

Pilon de Poulet barbecue
Frites

Croc lait

Salade d'ananas frais



JEUDI
14/03

Salade coleslaw



Nuggets de volaille
Haricots verts à l'ail et au persil



Fromage petit moulé nature



La douceur orangée
(Gâteau patates douces)
Les desserts du potager

VENDREDI
15/03

Betteraves vinaigrette



Saumonette sauce crevettes
Blé créole
Chou-fleur sauté au paprika

Fromage comme l'emmental

Salade de pomme et
banane à la menthe



LÉGENDE



De saison



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



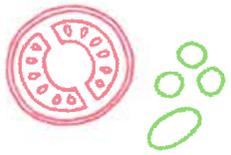
Plat
végétarien



Tutti Frutti



Dessert du
potager



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

18/03

Salade de champignons
Où
Céleri remoulade



Rôti de bœuf au jus
Haricots beurre à l'ail et au persil

Tomme blanche

Compote de pommes

MARDI

19/03

Menu végétarien
Bouquets de mâche aux noix et



croûtons



Animation tout schuss



Reblochonade aux
crozets

Tarte myrtilles

MERCREDI

20/03

Œufs durs thon mayonnaise



Escalope de volaille marinée au
miel et citron
Riz pilaf

Yaourt nature et sucre

Biscuit galette saint Michel

JEUDI

21/03

Salade de haricots verts
échalotes
Jambon sec



Animation tout schuss
Jacket potatoes façon raclette
Panaché de salades

Gâteau de Savoie

VENDREDI

22/03

Feuilleté au fromage

Filet de lieu noir sauce Nantua
Purée de pommes de terre

Mimolette

Pomme bicolore



LÉGENDE



Plat
végétarien



De saison



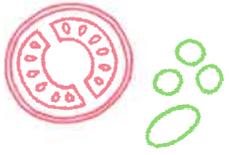
Recette du
chef



Viande Bovine
Française (VBF)



Œufs
Plein Air



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

25/03

Salade de pommes de terre
cervelas

Cordon bleu de volaille
Riz pilaf
Carottes persillées

Coulommiers

Poire tutti frutti



MARDI

26/03

Menu végétarien
Macédoine vinaigrette

Tortilla pommes de terre persillées



Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre

Banane



MERCREDI

27/03

Tzatziki aux radis



Saucisses de francfort
Purée de pommes de terre



Croc lait

Tarte aux pommes tutti frutti

JEUDI

28/03

Carottes râpées ciboulette



Escalope de volaille à la crème
Semoule
Fondue de poireaux

Edam

Tarte flan pâtissier

VENDREDI

29/03

Céleri-rave vinaigrette



Encornets panés
ou
Filet de poisson pané meunière et
citron
Choux fleur béchamel

Petit moule ail et fines herbes

Flan chocolat
Lait gélifié arôme caramel

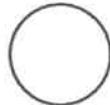
LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Le Porc Français



Tutti Frutti