



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI
03/03

Salade coleslaw



Spaghetti aux légumes
(Plat végétarien)



Croc lait

Compote de pommes

MARDI
04/03

Salade au cervelas
Salade de mâche vinaigrette



Colombo de porc émincé
Riz aux champignons

Gouda

Mousse au chocolat

MERCREDI
05/03

Rillettes, cornichons



Cuisse de poulet rôtie
Petits pois et jeunes carottes

Fromage fondu Vache Picon

Crème anglaise

JEUDI
06/03

Batavia au surimi



Nuggets de volaille
Pommes de terre rissolées

Fromage carré frais

Eclair vanille
Où
Éclair au chocolat

VENDREDI
07/03

Betteraves en vinaigrette



Hoki sauce crème
Blé créole
Chou-fleur sauté au paprika

Type emmental

Fruit du jour

LÉGENDE



Origine France



Plat végétarien



De saison



Le Porc Français



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

10/03

Céleri-rave au fromage blanc,
paprika et ciboulette



Haché de veau au jus
Carottes braisées
Semoule

Coulommiers

Beignets donuts sucré

MARDI

11/03

Carottes râpées, pommes



Chipolatas
Saucisses de volaille
Poêlée campagnarde
Purée de pommes de terre

Croute noire



MERCREDI

12/03

Feuilleté au fromage

Tortellini ricotta épinard



Type suisse aux fruits

Gaufrette chocolat ou vanille

JEUDI

13/03

Animation brésil
Salade brésilienne (avocat,
mâche, maïs, oignons rouge,
tomate cerise)



Poulet sauté coco
Riz jaune

Tome blanche

Mousse au chocolat blanc pépites
de chocolat

VENDREDI

14/03

Cervelas et cornichons



Filet de lieu noir en sauce
Pennes

Yaourt aromatisé
Où
Yaourt nature sucre

Kiwi
Où
Pomme bicolore



LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Tutti Frutti



Recette du
chef



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

17/03

Terrine de légumes et œufs durs
mayonnaise



Escalope de poulet viennoise
Blé créole
Emincé de chou vert

Camembert



Poire tutti frutti

MARDI

18/03

Menu végétarien
Taboulé

Tortilla de pomme de terre aux
oignons



Buchette lait mélange

Pomme au four et confiture

MERCREDI

19/03

Tzatziki radis



Filet de dinde curry au lait de
coco

Gratin de courgettes

Type suisse aux fruits

Muffin chocolat

JEUDI

20/03

Salade harmonie
(Chou rouge, mais, laitue)



Saucisses de Strasbourg
Lentilles cuisinées aux dés de
carottes

Edam

Crêpe sucré

VENDREDI

21/03

Céleri-rave mayonnaise



Calamars, Encornets panés
Haricots beurre
Riz créole

Fromage frais fouetté
Petit moule ail et fines herbes

Gélifié vanille ou chocolat

LÉGENDE



De saison



Œufs
Plein Air



Plat
végétarien



Volaille Française



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

24/03

Macédoine mayonnaise
Et dés de surimi

Emincé de bœuf au jus
Gratin de chou-fleur et pommes
de terre

Fromage Type emmental

Fruit du jour bananes



MARDI

25/03

Carottes râpées vinaigrette persil



Aiguillettes volaille paprika
Epinards à la crème
Boullgour pilaf

Samos

Fromage blanc nature sucré

MERCREDI

26/03

Salade de haricots
verts, échalottes

Normandin de veau au jus
Pomme de terre boulangère

Coulommiers

Yaourts aux choix

JEUDI

27/03

 Menu végétarien
Céleri rémoulade et rondelles de
radis

Chili sin carne
Riz pilaf



Brie

Les desserts de ma mamie
Clafoutis aux bananes



VENDREDI

28/03

Salade batavia au fromage type
chèvre

Filet de merlu sauce citronnée
Semoule
Petits pois aux oignons

Yaourt nature sucre
Où
Yaourt aromatisé

Biscuits spéculoos

LÉGENDE



De saison



Eufs
Plein Air



Plat
végétarien



Dessert de
ma mamie



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)