

MENU

Semaine du 19 au 23 mars 2018

Le Printemps

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

HORS D'ŒUVRE

Bouquets,
mayonnaise



Carottes rapées



Concombres (selon
approvisionnement)



Friand au fromage

PLATS CHAUDS
ET
GARNITURES

Rôti de porc à
l'emmental (#)



Boulettes de boeuf,
sauce tomate basilic



Couscous (plat
complet) (merguez,
poulet)



Beignets de calamars,
Ketchup



Rôti de dinde à
l'emmental



Macaronis



aux p'tits légumes

Purée Crécy (carottes)

PRODUIT
LAITIER

Edam



Cantafrais



Bûchette

Velouté Fruix

DESSERTS

Compote pomme,
framboise



Banane



Orange

Petit moelleux chocolat

GOUTER

2 petits beurre
briquette jus
d'orange

pain au lait
compote gourde

2 petits ecoliers
yaourt a boire

biscuit fourré abricot
yaourt à boire



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat
est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>REPAS BIO</p> <p> Chou fleur vinaigrette </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p>	<p>Œuf Arlequin</p> <p></p>	<p>Salade piémontaise</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p> Emincé de volaille à l'espagnole (chorizo, julienne de légumes)</p> <p> Haricots verts</p>	<p>Saucisse de Toulouse (#) </p> <p>Saucisse de volaille Lentilles</p>	<p>Rôti de bœuf froid, mayonnaise </p> <p>Pommes noisettes</p> <p></p> <p>Suisse sucré</p>	<p>Gratin de poisson au fromage</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Emmental</p>
PRODUIT LAITIER	<p> Gouda</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Poisson de Pâques (poisson feuilleté chocolat)</p>	<p>Gâteau aux pommes </p>
DESSERTS	<p> Crème dessert vanille</p>	<p>compote pomme banane</p>	<p>2 biscuits palmiers</p>	<p>moelleux nature</p>
GOUTER	<p>gauffre au sucre</p> <p>compote gourde</p>	<p>2 biscuit petit beurre banane</p>	<p>yaourt à boire</p>	<p>compote gourde</p>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI REPAS BIO	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage	Salade Inca (maïs, tomate, radis) 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		 Poulet rôti 	 Nuggets de blé, ketchup	Dos de colin tandoori
PRODUIT LAITIER		 Cantafrais	Purée de potiron	Tortis
DESSERTS		Compote de pommes 	Mini Babybel  Banane 	Yaourt sucré
GOUTER		<i>madeleine yaourt a boire</i>	<i>pain au lait compote gourde</i>	<i>2 palet bretons banane</i>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Jus d'orange	Taboulé	REPAS BIO Chou rouge aux raisins	Œuf dur mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde, sauce chasseur	Omelette Haricots verts	Hachis parmentier (plat complet)	Dos de colin meunière, citron Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt pulvé	Bûchette lait mélange	Pik et Croq
DESSERTS	Liégeois chocolat	Palet breton (biscuit)	Kiwi	Biscuit de Savoie, crème anglaise
GOUTER	<i>pain au lait</i> <i>compote gourde</i>	<i>petit moelleux chocolat</i> <i>briquette jus d'orange</i>	<i>2 biscuit petit ecoliers</i> <i>compote gourde</i>	<i>moelleux nature</i> <i>yaourt a boire</i>

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc
 Fabrication maison

Nouveauté
 Viande bovine française

Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.