

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS DU 26 FEVRIER AU 06 AVRIL 2018

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi (ALSH)	Jeudi	Vendredi
LUNDI 26 FEVRIER AU VENDREDI 02 MARS	Betteraves Bouchée feuilletée aux champignons Haricots verts Samos Compote	Carottes râpées Sauté de veau Riz Yaourt aromatisé	Blé à la grecque Rôti de dinde Petits pois à la française (lardons) Glace	Velouté de carottes aux lentilles corail Jambon blanc Gratin de choux fleurs Emmental Gâteau Basque	Cervelas sauce gribiche Filet de saumon rôti Pâtes à la tomate Petit suisse nature Mangue
LUNDI 05 MARS AU VENDREDI 09 MARS	Taboulé Tartine cantalienne (St Nectaire et oignons) Salade d'endives Entremets Orange	Céleri râpés BIO Tajine d'Agneau Boulghour Comté Kiwi	Rillettes de thon Steak haché Choux de Bruxelles Yaourt nature Tarte aux pommes	Salade verte au bleu Sauté de lapin au cidre Tagliatelles Pomme BIO	Salade de pommes de terre yaourt, ciboulette Filet de poisson meunière Epinards Boursin ail et fines herbes Crème dessert caramel
LUNDI 12 MARS AU VENDREDI 16 MARS	Œufs mayonnaise Tartelette carotte et mozzarella Mâche Gouda Banane	Fond d'artichaut et macédoine mayonnaise Bœuf aux oignons (viande de race Limousine) Pommes de terre vapeur Petit suisse aromatisé Poire	Avocat vinaigrette Veau marengo Riz créole Fromage blanc nature	Chou blanc moutarde à l'ancienne Jambon braisé Flageolets Milanette Kiwi	 Menu « le Portugal » (CM des enfants) Soupe « Caldo Verde » Bacalhau brás (gratin de morue) Fromage blanc Pasteis de nata
LUNDI 19 MARS AU VENDREDI 23 MARS	Laitue, haricots rouges et maïs Spaghettis aux champignons Kiri Pomme au four	Pizza au fromage de chèvre Goulasch de bœuf (viande de race Limousine) Brocolis Yaourt Pomme	Endives vinaigrette Couscous (merguez-poulet) Mini babybel à l'emmental Litchis au sirop	Duo carottes et panais BIO Rôti de porc Haricots blancs Fromage blanc et coulis de fruits jaunes	Soupe à l'oignon, râpé, croûtons Filet de poisson rôti à l'huile d'olive Printanière de légumes Six de savoie Eclair au chocolat
LUNDI 26 MARS AU VENDREDI 30 MARS	Filet de sardine Omelette de pommes de terre Salade verte Edam Ananas	Asperges vinaigrette Lasagnes bolognaises (viande hachée de race Limousine) Camembert Poire	Radis beurre Chipolatas Purée de pois cassé Yaourts aux fruits	Salade Normande (salade verte, pommes et noix) Cuisse de poulet Frites Tomme BIO Orange	Croisillon Dubarry Filet de poisson corn flakes Carottes persillées Faisselle au miel
LUNDI 02 AVRIL AU VENDREDI 06 AVRIL	FERIE	Carottes râpées Bifteck (viande de race Limousine) Macaronis Fromage blanc vanille Assortiment de fruits secs	Tartine chèvre miel Filet de poisson pané Epinards St nectaire Mousse au chocolat	Lentille vinaigrette Côtes de porc Choux fleurs persillés Cantal Banane	Céleri rémoulade Filet de poisson sauce citronnée Poêlée de légumes Fromages variés Desserts variés

Qualité des viandes servies: Bœuf de race Limousine, né, élevé et abattu en France. Veau, né, élevé et abattu en France

Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.