

NOM DU CLIENT

SEMAINE **MERCREDI** 13 MARS 2018

JEUDI 14 MARS 2018 us à retourner avant le **VENDREDI 26 JANVIER 2018**

	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars	16-mars
	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>VOYAGE EN AFRIQUE</b>	<b>VENDREDI</b>
	<b>Carottes râpées à l'orange</b>	<b>Pâté de foie*</b> (à couper par vos soins)		<b>Boissons chiches, concombres, tomates, persil</b>	<b>Salade de riz colorée (riz, maïs, poivron)</b>
	Potage maison	Chou-fleur sauce rose		Pomme de terre en salade	Chou rouge vinaigrette
	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise		Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
	<b>Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)</b>	<b>Timbale de la mer tomate basilic</b>		<b>Couscous (poulet/ boulette d'agneau) (plat complet)</b>	<b>Jambon blanc*</b>
	Accras de morue mayonnaise	<b>Rognons de bœuf sauce forestière</b>		Omelette	Croustibat / ketchup
	0	0		0	0
	Omelette	Omelette		Haché de veau	Haché de veau
	<b>Courgettes</b>	<b>Riz</b>		Semoule	<b>Haricots verts</b>
	Blé	Bâtonnière de légumes		Mélange de légumes oriental	Frites
	Haricots verts	Haricots verts		Lentilles	Lentilles
	<b>Avé demi sel</b>	<b>Coulommiers</b>		<b>Fromage bûchette</b>	<b>Tendre bleu</b>
	Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Petit moulé aux noix	Emmental
	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Orange</b>		<b>Ananas frais (à couper par vos soins)</b>	<b>Chou vanille</b>
	Pomme	Gélifié vanille		Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel





NOM DU CLIENT 

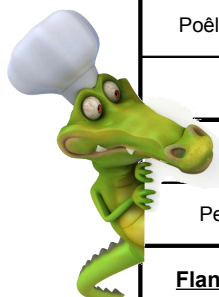
Menus à retourner avant le VENDREDI 26 JANVIER 2018

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS 2018

0

isidore

19-mars	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars
<b>LUNDI</b> <u>(haricot vert, p. de terre, onion, tomate, poivron, olive noire)</u>	<b>MARDI</b> <u>Salade de penne (penne, surimi, maïs)</u>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b> <u>Polonaise (carottes et chou blanc râpés)</u>	<b>VENDREDI</b> <u>Potage à la tomate</u>
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	Betteraves ciboulette		Salade verte	Céleri rémoulade
Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)		Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
<u>Sauté de porc* sauce au curry</u>	<u>Filet de poulet sauce citron</u>		<u>Penne aux légumes (penne, petits pois, champignons, poireaux émincés, ciboulette)</u>	<u>Beignets de calamars sauce tartare</u>
Cordon bleu de volaille	Cheeseburger		Saucisse de Francfort*	Boudin antillais*
Omelette	Poisson pané		0	0
Haché de veau	Haché de veau		Poisson pané	Poisson pané
<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Ratatouille provençale</u>		Penne	<u>Carottes</u>
Poêlée aux 4 légumes	Pommes noisettes		Haricots beurre	Riz
Lentilles	Lentilles		Purée	Purée
<u>Pointe de Brie</u>	<u>Petit moulé nature</u>		<u>Fondu Président</u>	<u>Camembert</u>
Petit suisse sucré	Yaourt sucré		Petit as ail et fines herbes	Yaourt sucré
<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Pomme</u>		<u>Banane</u>	<u>Gâteau maison au yaourt</u>
Biscuit fourré fraise	Tranche de quatre-quarts		Yaourt aromatisé	Orange



Cuisiné maison

Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française

 Nouveauté

\* Plat contenant du porc























 Provenance locale



NOM DU CLIENT 

Menus à retourner avant le VENDREDI 26 JANVIER 2018

SEMAINE DU 26 MARS AU 1er AVRIL 2018

	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars
	<b>LUNDI</b> <u>Kadis</u>	<b>MARDI</b> <u>Salade de tomates</u>	<b>MERCREDI</b>	<b>REPAS DE PAQUES</b>	<b>VENDREDI</b> <u>Salade verte</u>
					
	Chou fleur sauce cocktail	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil</u>		Salami*	 Salade de riz (riz, tomate, œuf dur)
	Macédoine mayonnaise	 Macédoine mayonnaise 		Lentilles vinaigrette	 Lentilles vinaigrette 
	<u>Saucisse de Toulouse*</u>	 <u>Sauté de volaille sauce tomate</u>		 <u>Rôti de bœuf</u>	 <u>Brandade de poisson (plat complet)</u>
	Crêpe au fromage (plat)	Tarte aux poireaux		 Steak haché sauce barbecue	 Omelette basquaise
	0	0		 Omelette	0
	Poisson pané	Poisson pané		 Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
	<u>Purée de céleri</u>	<u>Semoule</u>		<u>Petits pois</u>	 <u>Purée d'épinards</u>
	Lentilles	Courgettes		Pommes noisettes	Frites
	Purée	Purée		Carottes	Carottes
	<u>Tome blanche</u>	<u>Petit moulé nature</u>		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	<u>Pointe de Brie</u>
	Emmental	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	Petit as ail et fines herbes
	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Kiwi</u>		<u>Tarte au chocolat</u>	<u>Cocktail de fruits</u>
	Compote de pomme	Maestro chocolat		Fruit	Mousse citron

Cuisiné maison

Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française 

Nouveauté

\* Plat contenant du porc

Provenance locale

# Menus du restaurant scolaire


SEMAINE DU 12 AU 18 MARS 2018

LUNDI

12 mars

 Carottes râpées à l'orange

\*\*\*

 Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)


&

Courgettes

\*\*\*

Pavé demi sel

\*\*\*

 Mousse au chocolat

MARDI

13 mars

Pâté de foie\* (à couper par vos soins)

\*\*\*

 Timbale de la mer tomate basilic

&

Riz

\*\*\*

Coulommiers

\*\*\*


Orange

MERCREDI


14 mars

VOYAGE EN AFRIQUE

15 mars

 Salade Marocaine (pois chiches, concombres, tomates, persil)

\*\*\*

 Couscous (poulet/ boulette d'agneau) (plat complet)

\*\*\*

Fromage bûchette

\*\*\*

Ananas frais (à couper par vos soins)

VENDREDI

16 mars

 Salade de riz colorée (riz, maïs, poivron)

\*\*\*

Jambon blanc\*

&

Haricots verts

\*\*\*

Tendre bleu

\*\*\*

Chou vanille







# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS 2018

LUNDI

19 mars

 Salade niçoise à l'huile d'olive (haricot vert, p. de terre, thon, tomate, poivron, olive noire) \*\*\*

 Sauté de porc\* sauce au curry

&

Haricots blancs à la tomate

\*\*\*


Pointe de Brie

\*\*\*

Flan nappé caramel

MARDI

20 mars

 Salade de penne (penne, surimi, maïs) \*\*\*

 Filet de poulet sauce citron

&

Ratatouille provençale

\*\*\*

Petit moulé nature



\*\*\*

Pomme

MERCREDI

21 mars

   Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) \*\*\*

  Penne aux légumes (penne, petits pois, champignons, poireaux émincés, ciboulette)

Fondu Président

\*\*\*

Banane

JEUDI

22 mars

VENDREDI

23 mars

Potage à la tomate

\*\*\*

Beignets de calamars sauce tartare


&

Carottes

\*\*\*

 Camembert

\*\*\*

 Gâteau maison au yaourt



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné maison





# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 26 MARS AU 1er AVRIL 2018

LUNDI

26 mars



Radis

\*\*\*



Saucisse de Toulouse\*

&

Purée de céleri

\*\*\*

Tome blanche

\*\*\*

Yaourt aromatisé

MARDI

27 mars



Salade de tomates

\*\*\*



Sauté de volaille sauce tomate

&

Semoule

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Kiwi

MERCREDI

28 mars

JOYEUSES  
PAQUES

29 mars



Feuilleté bolognaise

\*\*\*

Rôti de bœuf

&

Petits pois

\*\*\*



Pont L'Evêque AOP

\*\*\*

Tarte au chocolat

VENDREDI

30 mars

Salade verte

\*\*\*



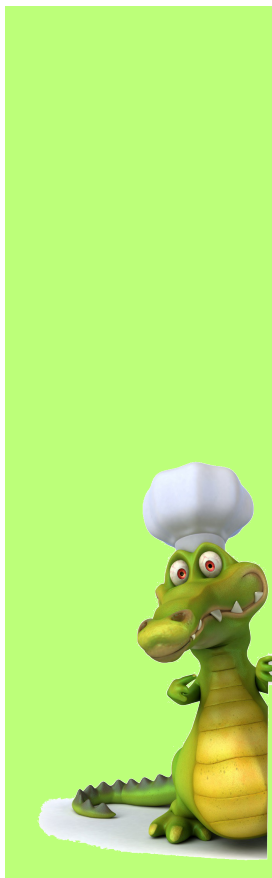
Brandade de poisson (plat complet)

\*\*\*

Pointe de Brie

\*\*\*

Cocktail de fruits



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale





Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné maison