

# MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 5 février 2018	Mardi 6 février 2018	Mercredi 7 février 2018	Jeudi 8 février 2018	Vendredi 9 février 2018
<p>Velouté aux 7 légumes <b>Sauté d'agneau, sauce au curry</b> <b>Riz pilaf</b></p> <p>Bûchette mi-chèvre - Camembert Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison - Compote de pommes</p> <p><b>Goûter</b> Pain au chocolat Fromage blanc nature + Sucre</p>	<p>Salade de tomates et mozzarella Chou blanc aux croûtons - Surimi + Mayonnaise <b>Filet de limande meunière + Citron</b> <b>Purée de carottes maison</b></p> <p>Saint-Nectaire - Hollandette Petits-suisses aromatisés Pâtisserie fraîche</p> <p><b>Goûter</b> Pain de campagne - Barre de chocolat Fromage blanc aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives et pommes vinaigrette Salade Waldorf - Salade d'asperges et maïs <b>Sauté de porc, sauce aigre doux</b> <b>Sauté de poulet, sauce aigre doux</b> <b>Blé</b></p> <p>Pont l'évêque - Rondelé nature - Yaourt aromatisé Ananas au sirop - Litchis au sirop - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Roulé à la fraise - Petits-suisses sucrés Fruit de saison</p>	<p>Salade arlequin - Radis + Beurre Betteraves vinaigrette <b>Tortelloni à la viande</b></p> <p>Fromage blanc nature + Sucre Yaourt nature + Sucre - Rouly</p> <p>Compote pomme/vanille Compote pomme/banane - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter salé</b> Baguette - Vache qui rit - Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes mayonnaise au thon Taboulé de boulgour - Avocat à la vinaigrette <b>Brochette de poulet + Mayonnaise</b> <b>Petit pois aux oignons</b></p> <p>Yaourt brassé aux fruits Petits-suisses aromatisés - Morbier</p> <p>Fruit de saison - Abricot au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Quatre-quarts - Fromage frais sucré Compote bi-fruits</p>
Lundi 12 février 2018	Mardi 13 février 2018	Mercredi 14 février 2018	Jeudi 15 février 2018	Vendredi 16 février 2018
<p>Pamplemousse + Sucre Tomates basilic vinaigrette balsamique Maquereau à la moutarde <b>Manchons de poulet, sauce célestine</b> <b>Mélange haricots vert/ haricots beurre</b></p> <p>Emmental - Saint-Paulin Fromage blanc nature + Sucre</p> <p>Riz au lait - Semoule au lait - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Pain aux céréales - Beurre Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw - Chou rouge aux pommes Cœur de palmier vinaigrette <b>Sauté de veau, sauce grand-mère</b> <b>Lentilles à l'échalotte</b></p> <p>Yaourt nature + Sucre - Fromage frais sucré Double crème</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p><b>Goûter</b> Brioche - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Concombre alpin - Céleri bonne femme Macédoine vinaigrette <b>Beaufilet de hocki, sauce côte d'opale</b> <b>Purée de pommes de terre maison</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé Fromage frais aromatisé - Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pomme/abricot - Compote de pommes Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Palet pur beurre - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé au thon - Salade de riz Radis rondelle et maïs vinaigrette <b>Paupiettes de veau, sauce bourguignon</b> <b>Gratin de brocolis</b></p> <p>Tartare et fines herbes - Cœur de dame Fromage frais nature + Sucre</p> <p>Fruit de saison - Poire au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Pain d'épices - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Cœur de scarole au gouda - Salade piémontaise <b>Pavé de saumon, sauce hollandaise</b> <b>Papillons</b></p> <p>Bleu de Bresse - Tomme Blanche Yaourt aromatisé</p> <p>Cocktail de fruits au sirop - Cocktail de fruits exotiques au sirop - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Brownie - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 19 février 2018	Mardi 20 février 2018	Mercredi 21 février 2018	Jeudi 22 février 2018	Vendredi 23 février 2018
<p>Tomates vinaigrette - Céleri rémoulade <b>Sauté de porc, sauce aux échalotes</b> <b>Sauté de dinde, sauce aux échalotes (s/p)</b> <b>Purée de panais maison</b></p> <p>Yaourt nature + Sucre Fromage frais nature + Sucre</p> <p>Pâtisserie fraîche</p> <p><b>Goûter salé</b> Baguette - Camembert - Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres à la menthe Duo de choux <b>Tranches de bœuf braisées, sauce au bleu</b> <b>Pommes de terre rosty</b></p> <p>Hollandette - Cantal</p> <p>Pêche au sirop - Litchis au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Buli chocolat - Yaourt brassé aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron <b>Rôti de dinde, sauce au jus</b> <b>Ratatouille et semoule</b></p> <p>Petits-suisses aromatisés - Yaourt aromatisé Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Pain au lait - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/abricot</p>	<p>Friand au fromage <b>Colin crumble façon pain d'épice</b> <b>Epinards béchamel</b></p> <p>Gouda - Brebis crème</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Petit beurre - Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p><b>Menu à thème</b> <b>« Le petit chaperon rouge »</b></p> <p>Crêpe aux champignons <b>Aiguillettes de poulet, sauce aux noisettes</b> <b>Gratin de courgettes et champignons</b></p> <p>Plateau de fromages Galette basque</p> <p><b>Goûter</b> Pain de mie - Pâte à tartiner Fromage frais aromatisé - Compote pomme/vanille</p>
Lundi 26 février 2018	Mardi 27 février 2018	Mercredi 28 février 2018	Jeudi 1 <sup>er</sup> mars 2018	Vendredi 2 mars 2018
<p>Jambon de porc/Jambon de dinde (s/p) Œufs durs + Mayonnaise maison <b>Lasagnes ricotta épinard</b></p> <p>Rondelé nature - Tomme de Savoie Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Gaufre liégeoise - Petits-suisses sucrés Jus de pommes</p>	<p>Taboulé maison - Salade Marco Polo <b>Omelette aux champignons</b> <b>Purée de betteraves maison</b></p> <p>Six de savoie - Tourtain Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Baguette - Gelée de groseilles Lait - Compote pomme/fraise</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette Salade saveurs, vinaigrette maison <b>Aiguillettes de poulet, sauce tomate</b> <b>Beignets de chou-fleur</b></p> <p>Chandor - Oval de Normandie Riz au lait - Semoule au lait</p> <p><b>Goûter</b> Madeines espagnoles fourrées de fraise Yaourt nature + Sucre - Compote de pommes</p>	<p>Crêpe au fromage <b>Rôti de veau orloff</b> <b>Spaghetti à la tomate</b></p> <p>Fromage frais aromatisé Yaourt brassé aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Galette bretonnes - Fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Râpées de courgettes aux pommes Salade Grecque <b>Emincé de dinde, sauce vanille</b> <b>Riz aux petits légumes</b></p> <p>Vache qui rit - Edam</p> <p>Crème dessert saveur pralinée</p> <p><b>Goûter</b> Viennoise - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>

