

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 4 mars 2019	Mardi 5 mars 2019	Mercredi 6 mars 2019	Jeudi 7 mars 2019	Vendredi 8 mars 2019
<p>Pamplemousse + Sucre Salade saveur vinaigrette Omelette au fromage Petits pois carottes Emmental - Vache qui rit Pâtisserie fraîche Goûter Pain de campagne - Beurre Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Avocat mayonnaise - Croquant de concombre Filet de limande meunière + Citron Gratin pommes de terre et poireaux Yaourt sucré - Fromage frais sucré Compote de pommes - Compote pomme/poire Goûter Madelons choco-pépites - Lait Fruit de saison</p>	<p>Taboulé de Boulgour - Salade bressanne Filet de poulet zingara Epinards à la crème Petits-suisses aromatisés Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Goûter Gaufre flash - Fromage blanc sucré Compote pomme/abricot</p>	<p>Velouté de carottes Rôti d'agneau, sauce navarin Torti trois couleurs Six de Savoie - Pont l'évêque Fruit de saison Goûter Petit carré à la fraise - Fromage frais aromatisé Compote pomme/pêche</p>	<p>Friand au fromage Emincé de dinde, sauce blanquette Riz pilaf Carré de l'Est - Tomme blanche Fruit de saison Goûter Chausson aux pommes Yaourt nature + Sucre</p>
Lundi 11 mars 2019	Mardi 12 mars 2019	Mercredi 13 mars 2019	Jeudi 14 mars 2019	Vendredi 15 mars 2019
<p>Velouté de légumes verts Filet de merlu, sauce citron Semoule Bûchette mi-chèvre - Pointe de Brie Yaourt aromatisé Fruit de saison - Litchis au sirop Goûter Palet pur beurre - Petits-suisses aromatisés Compote de pommes</p>	<p>Tomates et fêta vinaigrette Radis + Beurre - Betterave vinaigrette Sauté de veau, sauce à l'ancienne Chou fleur en gratin Tartare aux noix - Emmental Fromage frais nature + Sucre Gâteau basque Goûter Pain aux céréales - Barre de chocolat Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Endives au bleu vinaigrette Céleri rémoulade - Sardine à l'huile Rôti de porc au miel Rôti de dinde au miel (s/p) Purée de pommes de terre maison Tomme des Pyrénées - Les Fripons Fromage blanc aromatisé Compote pomme/banane Compote pomme/fraise - Fruit de saison Goûter Pain au lait - Confiture de fraises Fromage frais sucré - Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette balsamique Chou rouge et pommes vinaigrette Macédoine mayonnaise Pizza texane Salade iceberg vinaigrette Yaourt nature + Sucre Petits-suisses nature + Sucre - Hollandette Poire au sirop - Abricot au sirop Fruit de saison Goûter salé Baguette - Kiri Fruit de saison</p>	<p>MENU EGYPTÉ (concombre, tomates, oignons, menthe, coupés en cubes) Emincé de poulet façon kebab Koshary (riz, lentilles, oignons frits, pois chiches, sauce tomates paprika et ail) Petits-suisses aromatisés Pâtisseries orientales Goûter Pompom cœur cacao - Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>
Lundi 18 mars 2019	Mardi 19 mars 2019	Mercredi 20 mars 2019	Jeudi 21 mars 2019	Vendredi 22 mars 2019
<p>Chou blanc à l'alsacienne - Cœur de scarole au gouda Mélange fond d'artichaut et maïs Emincé de dinde, sauce au curry Carottes et salsifis braisés Tomme de Savoie - Saint-Paulin Petits-suisses aromatisés Gâteau au chocolat Goûter Discor marbré chocolat - Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Céleri bonne femme - Concombre Maghyar Salade de blé façon niçoise Dos de colin pané + Citron Gratin dauphinois Fromage blanc nature + Sucre Yaourt nature + sucre - Bleu de Bresse Compote de pommes - Compote bi-fruits Fruit de saison Goûter Pain d'épices - Fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Taboulé maison - Salade de lentilles à l'échalote Chou rouge à la vinaigrette Estouffade de bœuf à la provençale Haricots plats persillés Fromage frais aromatisé Petits-suisses aromatisés - Saint-Morêt Fruit de saison - Cocktail de fruits au sirop Goûter Quatre-quarts - Lait Compote bi-fruits</p>	<p>Emincé de poireaux, sauce Gribiche Salade d'asperge et tomate - Œufs durs mayonnaise Chili con carne de volaille Riz Rondelé - Saint-Nectaire Yaourt aromatisé Fruit de saison - Compote pomme/poire Goûter Brioche - Fromage blanc nature + Sucre Jus d'orange</p>	<p>Salade de tomates - Carottes et navets râpés Salade Printanière Dés de saumon, sauce à l'oseille Blé Camembert - Carré de l'Est Fromage blanc aromatisé Pêche au sirop - Ananas au sirop Fruit de saison Goûter Pain de mie - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Mercredi 27 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
<p>Salade baltique - Salade façon strasbourgeoise Rillettes de poisson Sauté de porc aux olives Sauté de dinde aux olives (s/p) Purée de betteraves maison Yaourt local et sucre - Hollandette Fruit de saison - Compote pomme/ananas Goûter salé Pain aux céréales - Emmental Compote pomme/pêche</p>	<p>Tarte aux fromages Rôti de veau aux herbes de provence Trio de légumes aux carottes jaunes Tomme Noire - Cœur de Dame Petits-suisses aromatisés Fruit de saison - Abricot au sirop Goûter Madeleine - Fromage blanc aromatisé Jus multifruits</p>	<p>Betteraves Kentucky - Salade de chou-fleur et maïs vinaigrette à la moutarde Carottes râpées à la ciboulette Omelette aux fines herbes Papillons Plateau de fromages Fruit de saison - Compote pomme/fraise Goûter Galettes bretonnes - Petits-suisses aromatisés Compote pomme/coing</p>	<p>Concombre à la menthe Salade grecque aux courgettes - Salade Marco Polo Saumonette, sauce au citron Epinards à la béchamel Yaourt aromatisé - Fromage frais aromatisé Petit Louis tartine Pâtisserie fraîche Goûter Viennoise - Pâte à tartiner Fromage blanc nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade multicolore Chou romesco et croûtons vinaigrette ciboulette Salade de haricots verts vinaigrette Nems (sauce Nuoc Man) Riz cantonais de dinde Brebis crème - Tartare ail et fines herbes Fromage blanc sucré Compote pomme/framboise Compote pomme/vanille - Fruit de saison Goûter Mœlleux au fromage blanc Crème dessert au chocolat - Fruit de saison</p>

