

MENU DES ÉCOLES MATERNELLES



Lundi 5 mars 2018	Mardi 6 mars 2018	Mercredi 7 mars 2018	Jeudi 8 mars 2018	Vendredi 9 mars 2018
<p>Macédoine de légumes vinaigrette Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau, sauce forestière Purée de patate douce maison</p> <p>Yaourt brassé aux fruits Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p> <p>Goûter salé Pain au campagne - Edam Compote bi-fruits</p>	<p>Salade de lentilles aux échalottes Salade de pommes de terre à la ciboulette</p> <p>Filet de limande meunière + Citron Chou fleur à la béchamel</p> <p>Brie Bûchette mi-chèvre Fruit de saison</p> <p>Goûter Chaussons aux pommes - Yaourt nature + Sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Radis + Beurre</p> <p>Chipolatas - Saucisse de volaille (s/p) Coquillettes</p> <p>Yaourt nature + Sucre Fromage frais sucré</p> <p>Compote pomme/ananas Compote pomme/vanille</p> <p>Goûter Galettes bretonnes - Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Chou-rouge vinaigrette Concombre Maghyar</p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce grand-mère Pommes noisette</p> <p>Tomme de savoie - Emmental Pêche au sirop Poire au sirop</p> <p>Goûter Petits-beurre - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à la provençale Taboulé maison</p> <p>Sauté de veau à l'ancienne Haricots verts</p> <p>Hollandette - Edam Fruit de saison</p> <p>Goûter Pain au lait - Yaourt brassé Compote pomme/vanille</p>
Lundi 12 mars 2018	Mardi 13 mars 2018	Mercredi 14 mars 2018	Jeudi 15 mars 2018	Vendredi 16 mars 2018
<p>Salade aux deux pommes Salade de pâtes mayonnaise au thon</p> <p>Cordon bleu de dinde Petit pois</p> <p>Croq-lait - Gouda Fruit de saison</p> <p>Goûter BN - Fromage frais aromatisé Compote pomme/fraise</p>	<p>Pamplemousse + Sucre Salade chinoise</p> <p>Filet de lieu, sauce normande Riz créole</p> <p>Joli Pré - Fromage ovale Eclair au chocolat</p> <p>Goûter Quatre-quarts - Fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique Céleri bonne femme</p> <p>Sauté de poulet, sauce catalane Boulghour</p> <p>Petits-suisses aromatisés Yaourt aromatisé Fruit de saison</p> <p>Goûter Pain aux céréales - Barre de chocolat Yaourt nature + Sucre - Jus multifruits</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Rôti de porc, sauce chasseur Rôti de dinde, sauce chasseur (s/p) Carottes vichy</p> <p>Brique de vache Carré de l'Est Fruit de saison</p> <p>Goûter Gaufre au sucre - Yaourt nature + Sucre Compote bi-fruits</p>	<p>Menu à thème « Léger comme l'air »</p> <p>Salade saveurs vinaigrette olive-colza Cuisse de poulet au jus Mousseline de brocolis et carottes au fromage frais</p> <p>Faisselle + Sucre Tourteau fromager</p> <p>Goûter Baguette - Beurre - Petits-suisses sucrés Fruit de saison</p>
Lundi 19 mars 2018	Mardi 20 mars 2018	Mercredi 21 mars 2018	Jeudi 22 mars 2018	Vendredi 23 mars 2018
<p>Salade de tomates vinaigrette Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Sauté de porc, sauce colombo Sauté de dinde sauce colombo (s/p) Haricots beurre</p> <p>Saint-Paulin - Hollandette Pâtisserie fraîche</p> <p>Goûter Barre de céréales - Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la menthe Râpées de courgettes aux pommes</p> <p>Steak haché, sauce tomate Spaghettis</p> <p>Saint-Nectaire - Morbier Abricots au sirop Cocktail de fruits exotiques</p> <p>Goûter salé Pain de mie - Tartare ail et fines herbes Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe Salade de riz au thon</p> <p>Rôti de veau, sauce au thym Brocolis persillés</p> <p>Petits-suisses sucrés Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p> <p>Goûter Barre marbré - Petits-suisses sucrés Compote pomme/poire</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Sauté de dinde, sauce vallée d'Auge Purée de pommes de terre maison</p> <p>Plateau de fromages Fruit de saison</p> <p>Goûter Madeleine fourée chocolat Yaourt brassé aromatisé - Compote pomme/banane</p>	<p>Salade estivale Avocat vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pizza texane Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Emmental - Saint-Paulin Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter Pain d'épices - Lait - Fruit de saison</p>
Lundi 26 mars 2018	Mardi 27 mars 2018	Mercredi 28 mars 2018	Jeudi 29 mars 2018	Vendredi 30 mars 2018
<p>Salade de cœurs de palmiers vinaigrette Macédoine mayonnaise</p> <p>Braisés de bœuf aux olives Lentilles</p> <p>Pont l'Évêque Tomme des Pyrénées Fruit de saison</p> <p>Goûter Pain de campagne - Miel Fromage frais sucré - Compote pomme/abricot</p>	<p>Coleslaw Céleri vigneronne</p> <p>Omelette au fromage - Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Tomme noire - Edam Crumble aux prunes</p> <p>Goûter Gaufre liégeoise - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Betteraves mimosa</p> <p>Beaufilet de hocki, sauce aux herbes Riz aux petits légumes</p> <p>Fromage oval - Brie Fruit de saison</p> <p>Goûter Roulé à la fraise - Fromage blanc nature + Sucre Jus d'orange</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette - Salade saveurs et croûtons vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier de volaille aux 3 légumes maison</p> <p>Fromage frais nature + Sucre Fromage blanc nature + Sucre</p> <p>Compote pomme/pêche Compote de pommes</p> <p>Goûter Viennoise - Pâte à tartiner Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p> <p>Wings de poulet Tex Mex Printanière de légumes</p> <p>Bûchette de chèvre Couloummiers Fruit de saison</p> <p>Goûter Brownie - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/coing</p>

