




Menus

Le 1^{er} Mars 2019 Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<p>Steak haché de bœuf </p> <p>Blé </p> <p>Fromage blanc et sucre issu du commerce équitable </p> <p>Fruit de saison</p>
				<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de poire</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef
















Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019 Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche vinaigrette		 Salade verte mimosa Vinaigrette crémeuse à la ciboulette		Menu végétarien
 Sauté de dinde au thym	Poisson pané (colin)  et citron	Sauté de veau 	 Rôti de dinde sauce miel poivrons	Carottes râpées  vinaigrette
Chou-fleur béchamel et emmental râpé	Carotte et penne 	Boullgour	Haricots verts 	Gratin de pommes de terre, oignons et chèvre
Beignet aux pommes	Carré	Abricots au sirop léger	Cantal à la coupe 	Salade verte  
	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Flan vanille nappé caramel
Pain et miel	Barre Bretonne	Pain et confiture	Biscuit Napolitain	Pain et chocolat
Yaourt nature	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Yaourt nature
Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

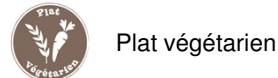
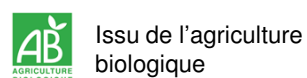
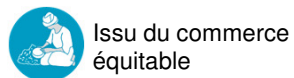
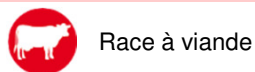
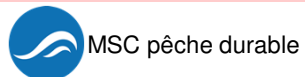


Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Salade de pommes de terre au pesto et dés d'emmental</p> <p>Pavé de colin au citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>farfalles épinards chèvre</p> <p>Milk shake poire cassis</p>	<p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Crumble de légumes printanier</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux fourré fraise</p> <p>Compote de poire</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Cérémonie des Oscars</p> <p>Guacamole et chips tortilla</p> <p>Fajitas de bœuf (Bœuf égrené, haricots rouges, maïs, emmental, poivrons, oignons, concentré de tomate)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc et coulis de mangue</p>

GOUTER

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées vinaigrette et tomme grise Gratin de poisson  <i>(cubes de poisson, emmental, crème liquide, dés de carottes, oignons)</i> Riz safrané  Compote de pommes 	Menu Saint Patrick Soupe potiron et vache qui rit  Rôti de porc  S/P: rôti de dinde  Lentilles  Cake au citron maison	Radis beurre Sauté de bœuf au paprika  Petit pois  Gélifié chocolat et biscuit petit beurre	Menu végétarien Salade verte et ½ œufs durs Gratin de gnocchetti, brocolis mozzarella cheddar <i>(gnocchetti, brocolis, mozzarella cheddar, béchamel, ciboulette, crème liquide, oignons)</i>  Fruit de saison 	A l'écoute de ma planète Chou blanc et pomme de terre et dés d'emmental Vinaigrette Filet de merlu sauce créole  Purée de pommes de terre maison  Fromage blanc & miel d'île de France  
*	*	Pain et confiture		*
*	*	Fruit de saison		*
*	*	Eau de source		*

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien


















Plat du chef



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Merguez	Radis rose en dips, houmous betterave  (betteraves, pois chiches)	Blanquette de veau 	Hachis parmentier de bœuf  	Rôti de porc sauce moutarde  S/P: rôti de dinde 
Frites	Boulgour à la Mexicaine (Boulgour, Brocolis, haricots rouges, maïs, oignons, ail, persil)	Carotte et Riz 	Salade verte 	Chou vert et carotte à la crème de thym et pommes de terre vapeur
Pont l'évêque à la coupe 	Fruit de saison 	Cantal à la coupe 	Yaourt nature et sucre issu du commerce équitable  	Tomme blanche à la coupe
		Pomme au four 		Fruit de saison 
*	*	Pain et barre de chocolat	*	*
*	*	Compote pomme banane	*	*
*	*	Jus de fruit 100% pur jus	*	*

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

