




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
				Steak haché de bœuf  Blé  Fromage blanc et sucre issu du commerce équitable  Ananas
				Pain et confiture Compote de poire Jus de fruits 100% pur jus

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef


























Menus

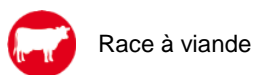
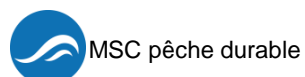
Semaine du 4 au 8 Mars 2019 Vacances scolaires



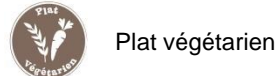
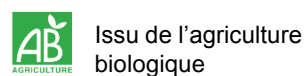
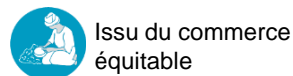
Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

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	  Carottes et penne	Boullgour	  Haricots verts	  Gratin de pommes de terre, oignons et chèvre
Beignet aux pommes	  Orange	Abricots au sirop léger	  Cantal à la coupe	  Salade verte
GOUTER			  Banane	Flan vanille nappé caramel
Pain et miel Yaourt nature Jus de fruits 100% pur jus	Barre Bretonne Fruit de saison Eau de source	Pain et confiture Compote de pomme Jus de fruits 100% pur jus	Biscuit Napolitain Fruit de saison Eau de source	Pain et chocolat Yaourt nature Jus de fruits 100% pur jus

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



« UE : Aide UE à destination des écoles »



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>Pomme</p>	<p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Crumble de légumes printanier</p> <p>Milk shake poire cassis</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>farfalles épinards chèvre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</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>Orange</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>
* * *	* * *	Moelleux fourré fraise Compote de poire Jus de fruit 100% pur jus	* * *	* * *

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



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
				
	Menu Saint Patrick	Menu végétarien		A l'écoute de ma planète
<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Spaghetti Bio bolognaise: égrené charolais et emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Soupe potiron et vache qui rit</p> <p>Petit salé et dinde</p> <p>Lentilles</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade verte et ½ œufs durs Bio</p> <p>Gratin de gnocchetti, brocolis mozzarella cheddar (gnocchetti, brocolis, mozzarella cheddar, ciboulette, crème liquide, oignons)</p> <p>Orange</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Petit pois</p> <p>Gélifié chocolat et biscuit petit beurre</p>	<p>Chou blanc et pomme de terre et dés d'emmental Vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Fromage blanc & miel d'île de France</p>
*	*	*	*	*
*	*	*	*	*
*	*	*	*	*
		Pain et confiture		
		Fruit de saison		
		Eau de source		

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE