



MARS 2019

Menus



Vendredi 1

Salade mimosa/ Quinoa
Lasagnes végétariennes
Tomme grise
Tarte aux pommes

Lundi 4

Salade de haricots verts
Thon à la catalane
Pâtes BIO au gruyère
Yaourt BIO
Poire

Mardi 5

Betteraves
Escalope de dinde
Jardinière de légumes
Saint Paulin
Banane

Mercredi 6

Salade mexicaine
Sauté de veau
Carottes vichy
Carré
Glace

Jeudi 7

Salade jardin
Boulettes d'agneau
Frites
Mimolette
Kiwi BIO

Vendredi 8

Méli-mélo BIO
Calamars à la romaine
Petits pois
Boursin
Mandarine au sirop

Lundi 11

Salade de choux/pommes
Blanquette de colin
Riz BIO aux légumes
Édam
Compote de poire

Mardi 12

Taboulé
Rosbeef à la forestière
Gratin de choux fleurs
Fromage individuel
Pomme

Mercredi 13

Mâche
Poulet rôti
Pommes sautées
Lait BIO
Fruits au sirop

Jeudi 14

Carottes râpées
Lentilles BIO à la dijonnaise
Camembert
Éclair au chocolat

Vendredi 15

Salade de maïs
Hoki meunière
Haricots beurre persillés
Tomme grise
Orange BIO

Lundi 18

Sardine citronnée
Bolognaise
Pâtes au gruyère
Fromage blanc BIO
Pomme rouge

Mardi 19

Navets râpés
Colin sauce bordelaise
Pommes de terre/ Carottes
Mimolette
Liégeois

Mercredi 20

Céleri rémoulade
Jambon de dinde
Purée de brocolis
Chèvre
Poire

Jeudi 21

Orange BIO
Agneau façon tajine
Semoule aux petits légumes
Yaourt nature BIO
Biscuit

Vendredi 22

Friand au fromage
Omelette
Épinards à la crème
Saint Paulin
Kiwi BIO

Lundi 25

Endives
Sauté de veau
Garnitures de légumes
Camembert BIO
Compote de pomme

Mardi 26

Salade de blé
Aiguillettes de poulet
Haricots verts
Édam
Orange BIO

Mercredi 27

Salade verte BIO
Brandade de poisson
Mimolette
Banane

Jeudi 28

Carottes râpées
Tomate farcie
Quinoa à la provençale
Petit suisse
Biscuit

Vendredi 29

Chou rouge à la crème
Colombo de colin
Riz BIO aux légumes
Fromage individuel
Yaourt aux fruits

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

RESTAURATION