



MENUS DU MOIS DE MARS 2019

Scolaires et Centres de loisirs



	Semaine du 04 au 08 Mars Sem 4	Semaine du 11 au 15 Mars Sem 5	Semaine du 18 au 22 Mars Sem 6	Semaine du 25 au 29 Mars Sem 7
Lundi	Salade d'endives Cappelletti au tofu sauce au fromage Petit suisse Fruit de saison	Salade d'endives Raviolis gratinés Yaourt à la vanille Fruit de saison	carottes râpées ou céleri vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes vapeur Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte ou salade d'endives Blanquette de dinde à l'ancienne Rostis de légumes Vache qui rit ou babybel Pomme cuite
Goûter	Quatre quart - Fruit de saison	Sablés de Retz - Yaourt nature	Gaufre au sucre - Yaourt nature	Brioche - Fruit de saison
Mardi	Céleri vinaigrette Escalope viennoise Gratin de pommes de terre et courgettes Fromage blanc et confiture Fruit de saison	Salade verte Hachis parmentier Délice d'emmental ou délice de chèvre Fruit de saison	Salade de lentilles Emincé de poulet au curry Carottes vichy yaourt aromatisé tartes aux pommes	Salade catalane ou salade de perles au basilic Saumon à l'oseille Purée de céleri Yaourt aux fruits Fruit de saison
Goûter	Baguette - Bâton de chocolat - Lait	Baguette - Beurre - Lait	Baguette - Kiri - Jus de pommes	Beignet aux pommes - Lait
Mercredi	Méli Mélo de salade Rôti de bœuf Choux fleurs Saint-Paulin Fruit de saison	Salade de pommes de terre Omelette Trio de légumes Gouda BIO Fruit de saison AR	Œuf dur mayonnaise Boulettes de blé au sarrasin Brocolis Yaourt fermier local Fruit de saison	Salade de betteraves Gigot d'agneau au jus Jardinière de légumes Saint-Bricet Galette pur beurre
Goûter	Viennoise au chocolat - Yaourt nature	Brioche aux pépites de chocolat - Fruit de saison	Baguette - pâte à tartiner - Lait	Baguette - Petit louis tartine - Fruit de saison
Jeudi	Carottes râpées Poulet rôti Haricots panachés Brie Madeleine au chocolat	Terrine de légumes Braisé de bœuf au jus Boullgour aux petits légumes Rondelé au bleu ou rondelé au noix Chocolat liégeois	Méli-Mélo de salade ou salade de mâche Sauté de porc aux oignons* Purée au lait Edam ou mimolette Purée de poires	Mélange de crudités Pizza au fromage Salade verte Yaourt à la vanille Purée de pommes
Goûter	Baguette - confiture de fraises - Jus d'orange	Pain de mie - Confiture d'abricots - Lait	Viennoise au chocolat - Lait	Grande madeleine - Fruit de saison
Vendredi	Salade arlequin Paupiette de saumon sauce aux champignons Riz Yaourt au citron Cocktail de fruits des îles	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce à l'oseille Petits pois et carottes Camembert ou brie Crème dessert à la vanille	Salade de cœurs de palmiers ou salade de pommes de terre Filet de poisson au beurre citronné haricots verts Emmental ou chèvre Fruit de saison	Salade carnaval ou salade carioca Quenelle de brochet sauce américaine Farfalles Brebicrème ou kiri Ananas au sirop
Goûter	Moelleux au lait - Fruit de saison	Marbré au chocolat - Lait	Pain au lait - Fruit de saison	Baguette - Confiture de fraises - Yaourt nature

AR produits issus de l'agriculture raisonnée
* un plat de substitution est proposé à la place du porc



L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002)
Depuis janvier 2018 / 1 produit BIO sur 3 est servi (les pâtes, le blé, le boullgour, les semoules, les produits laitiers)

Nos salades : **Salade Arlequin :** Tomates, carottes, betteraves crues, maïs - **Cœurs de palmiers :** Asperges, cœurs de palmiers, tomates - **Catalane :** Tomates, pommes de terre, thon, olives noires et vertes, huile d'olive, citron - **Perles au basilic :** Pâtes perles, tomates, basilic et sauce bulgare - **Carnaval :** Tomates, céleri, carottes, maïs, persil - **Carioca :** Coeurs de palmiers, tomates, radis, maïs, ciboulette, échalote