

Menus du 12 mars au 12 mai 2018



RESTAURANT SCOLAIRE

Chronique culinaire



Produit régional



Recette du chef Repas sans porc

Légende:



BIO



lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars	lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
POTAGE DE LÉGUMES	QUICHE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPÉES	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE	BETTERAVES RAPÉES VINAIGRETTE	NEWS SAUCE NUOC MAM	SALADE DE PAMPLEMOUSSE	TABOULÉ À LA MENTHE
ROUGAIL DE SAUCISSES	CARBONADE FLAMANDE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	POULET SAUCE GRAND-MÈRE	MOULES À LA CRÈME	POULET RÔTI AU PAPRIKA	BOLOGNAISE	ÉCHINE DE PORC À LA DIABLE	PÊTES DORÉES DE POISSON ET LEUR CITRON	CHIPOLATAS
SEMIOULE AUX ÉPICES	HARICOTS VERTS	PENNES	PURÉE DE BROCOLIS	RIZ PILAF	BROCOLIS	TORTIS	SEMIOULE	PETITS POIS - CAROTTES	CHOU VERT BRAISÉ
CAMEMBERT	CHANTENEIGE	TOMME NOIRE	CRÈME ANGLAISE	CHAOURCE	SAINCT NECTAIRE	EMMENTAL RAPÉ	CANTADOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE DE LA FERME DE LAISTELLE
ANANAS	BANANE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FLAN CHOCOLAT	YAOURT DE LA FERME DE LA MARQUIÈRE	POIRE	ANANAS	COMPOTE FRAMBOISE	KIWI
lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
ACCRAS DE MORUE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	ŒUF DUR SAUCE FROMAGE BLANC CITRONNÉE	POTAGE DE LÉGUMES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS	RADIS ET BEURRE DE MIEL SEL	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS
SAUCE FINES HERBES	PORCAU CURRY	BOULETTES À LA SUÉDOISE	TORTELLINIS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE AU FROMAGE	BOEUF MODE	FILET DE COLIN SAUCE CHORON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	HOKI FAÇON CASSOLETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	SEMIOULE	GRATIN DE CHOU FLEUR	AU BŒUF GRATINÉS	RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	CAROTTES	CŒURS DE BLÉ	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ
JEUNES CAROTTES	PETIT CONTENTIN	BRIE	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BLANCHE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PETIT SUISSE SUCRÉ	CRÈME DE LAIT	COULOMMIERS	SAINCT PAULIN
SAINCT PAULIN	ILE FLOTTANTE	POMME	KIWI	TARTE NORMANDE	POMME DE LA FERME DU PERRIET	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	BANANE	FLAN VANILLE	ORANGE
lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
JOYEUSES PÂQUES	PÂTE DE FOIE ET CONDIMENTS	CHOU BLANC AU MIEL	RADIS ET BEURRE DE MIEL SEL	MESCLUN DE SALADE	SALADE PIÉMONTAISE	8 MAI VICTOIRE de 1945	CONCOMBRE BULGARE	ASCENSION	TOMATES À L'ÉCHALOTE
	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ANDALOUSE	FRICADELLES SAUCE ÉCHALOTE	RÔTI DE PORC SAUCE PAYS D'OTHE	BLANQUETTE DE POISSONS	ÉPINARDS	NORMANDIN DE VEAU AUX POMMES	PETITS POIS	ÉCHINE DE PORC AU JUS
	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ	PURÉE DE CÉLÉRI	POMMES FORESTINES	CHAOURCE	ANANAS	PETITS POIS	CHANTENEIGE	LENTILLONS DE CHAMPAGNE
	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CANTAFAIS	GOUDA			CHANTENEIGE	FLAN PÂTISSIER	CAMEMBERT
	BANANE	COMPOTE ABRICOTS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	POMME			FLAN PÂTISSIER	NAPPÉ CARAMEL	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements