

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 mars 2021 AU 16 avril 2021

Menu Scolaire 1 Bio jour

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
lundi	Betteraves BIO moutarde à l'ancienne Chipolatas * Purée de pommes de terre Chantailou Fruit de saison	Salade de haricots beurre Paupiette de veau au jus Riz pilaf BIO Yaourt nature	Carottes râpées Sauté de veau au jus Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison	Betteraves en salade Filet de poulet normande Macaroni BIO Petit suisse sucré Fruit de saison
mardi	Salade de pâtes tricolores Rôti de veau à la crème Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO Fruit de saison	Radis et beurre Blanquette de volaille Coquillettes BIO Cantal AOP Fruit de saison	PORTUS NANTUS Terrine de poisson Rôti de porc aux pommes * Rôti de volaille Poêlée bretonne BIO Crème caramel au beurre salé Crêpe au sucre	Potage à l'oseille Gardianne de bœuf Gratin dauphinois Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO
mercredi	Carottes râpées Œufs durs sauce béchamel Haricots verts persillés Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	MENU TEX MEX Filet de poisson à la mexicaine Haricots rouges au cumin Petit suisse aromatisé BIO Ananas au sirop	Salade d'endives et croûtons Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes Chanteneige BIO Beignet aux pommes	Salade verte Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Fromage les Fripons Compote de poires BIO
jeudi	Velouté de petits pois BIO Chili végétarien Riz carmarguais IGP Tomme blanche Fruit de saison	Chou blanc BIO mayonnaise Dahl de lentilles Boulghour Emmental Compote pommes coings	Velouté d'épinards BIO Tortellini ricotta épinards ** Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Pizza du chef au fromage Gratin de quinoa aux petits légumes Salsifis persillés Emmental Fruit de saison BIO
vendredi	Chou chinois aux pommes en salade Filet de poisson pané et citron Fricassée de légumes (champignon, carotte) Petit suisse aromatisé BIO Flan pâtissier	Velouté de légumes BIO Brandade de poisson du chef ** Camembert Cake au fruits du chef	Salade de chou fleur BIO Poisson provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison	Salade coleslaw Poisson sauce citron Carottes fraîches BIO persillées Tomme grise d'Auvergne Cocktail de fruits
	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril	
lundi	Terrine de campagne * Blanquette de volaille Purée 3 légumes Camembert BIO Fruit de saison	Lundi de Pâques		Betteraves en salade Choucroute alsacienne * (Chou choucroute et Pommes vapeur) Yaourt nature Fruit de saison BIO
mardi	Céleri BIO rémoulade Rôti de bœuf au jus / Bolognaise et râpé Coquillettes Plateau de fromage	Taboulé Filet de poulet au jus Blettes provençale Rondelé nature Fruit de saison BIO	Salade de concombre Sauté de bœuf aux oignons Boulghour BIO Cantal AOP	Salade de concombre Sauté de bœuf aux oignons Boulghour BIO Cantal AOP
mercredi	Compote de pommes (ind) Betteraves BIO au curcuma Boulettes d'agneau au jus Potatoes Fromage blanc nature	Salade verte Paupiette de veau à la crème Penne Emmental BIO Compote pommes bananes	Compote de poires Friand au fromage Omelette du chef Haricots beurre persillés Vache Picon Fruit de saison BIO	Compote de poires Friand au fromage Omelette du chef Haricots beurre persillés Vache Picon Fruit de saison BIO
jeudi	Chou chinois et carottes Haricots rouges à la tomate Beignets de salsifis Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO	Chou blanc BIO mayonnaise Spaghetti bolognaise végétale ** Bûchette mélangée Fruit de saison	Céleri BIO sauce cocktail Parmentier de légumes du chef ** Fondant de Lozère Flan vanille nappé caramel	Céleri BIO sauce cocktail Parmentier de légumes du chef ** Fondant de Lozère Flan vanille nappé caramel
vendredi	LA CHASSE AUX OEUFS Potage Dubarry Poisson sauce beurre blanc Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de Pâques et œuf chocolat	Chou blanc BIO mayonnaise Spaghetti bolognaise végétale ** Bûchette mélangée Fruit de saison Œuf dur mayonnaise Filet de poisson sauce ciboulette Haricots plats Petit suisse aromatisé BIO Gâteau aux spéculoos	Céleri BIO sauce cocktail Parmentier de légumes du chef ** Fondant de Lozère Flan vanille nappé caramel Potage de haricots verts BIO Poisson sauce estragon Blé aux oignons Chanteneige Fruit de saison	Céleri BIO sauce cocktail Parmentier de légumes du chef ** Fondant de Lozère Flan vanille nappé caramel Potage de haricots verts BIO Poisson sauce estragon Blé aux oignons Chanteneige Fruit de saison