



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

Menu Scolaire Standard

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

