

Semaine du 12 au 16 Mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées sauce Ciboulette	Potage de légumes mijotés		Salade Mexicaine (tomates, jambon, ananas)	Œuf dur mayonnaise
Boulette de bœuf sauce tomate	Chipolatas		Blanquette de dinde à la crème	Hoki pané et son quart de citron
 Semoule	Purée de pommes de terre		Courgettes sautées	Pêlé mèle provencal
	Yaourt aromatisé			Fromage blanc
Compote de Pommes Cassis			Grillé aux abricots	



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU



FAIT MAISON

Semaine du 19 au 23 Mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette		A la découverte des USA Salade coleslaw (carottes, chou blanc)	Quiche Lorraine
Jambon braisé sauce charcutière	Sauté de bœuf façon grand-mère		Cheese Burger	Filet de colin sauce mousseline
Coquillettes	Petits pois		Pommes de terre Rôties	Haricots verts
				Yaourt nature
Flamby vanille	Fruit de saison		 Brownies 	

Enjoy your Meal!

Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU



VIANDE FRANÇAISE



FAIT MAISON

Semaine du 26 au 30 Mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise	Salade piemontaise		Radis Beurre	Potage aux pois cassés
Nuggets de volaille Sauce Poivrade	Emincé de bœuf sauce ketchup		Pavé de lieu à l'Aneth	Rôti de porc aux pommes
Blé pilaf	Carottes à la ciboulette		Purée de brocolis	Spaghettis
				Fromage blanc
Compote de poires	Fruit de saison		Eclair chocolat	



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU





VIANDE FRANÇAISE



FAIT MAISON

Semaine du 3 au 6 Avril 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre sauce Bulgare	<p><i>Bon Appétit!</i></p>	Carottes râpées vinaigrette	<p>REPAS ANGLAIS</p> <p>Toast au cheddar</p>
	Paëlla Poulet		Sauté de Porc au Romarin	Fisch and chips
	Riz Paëlla		Choux braisé	Semoule
	Fruit de saison		Yaourt Aromatisé	 <p>Pudding crème anglaise</p>



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU





VIANDE FRANÇAISE



FAIT MAISON

Semaine du 09 au 13 Avril 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Balsamique	Taboulé (semoule, concombre, menthe, maïs, tomate, raisin sec)		Tartinade de sardines	Crêpe au fromage
Palette de porc	Filet de poisson sauce safrané		Cordon bleu	Paupiette de veau sauce chasseur
Lentilles	Pêlé mèle provencal		Ragoût de légumes	Pommes de terre vapeurs / fondue de poireaux
Liegeois chocolat	 Gâteau marbré		Île flottante	Fruit de saison



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU




VIANDE FRANÇAISE



FAIT MAISON

Semaine du 16 au 20 Avril 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage cultivateur	Betteraves râpées ciboulette		Salade niçoise (Riz, Thon, Tomates, Oeuf)	Radis beurre
Hachis Parmentier	Estouffade de bœuf aux 4 épices		Roti de dinde au jus	Poissonette sauce tartare
Salade verte	Haricot beurre		Poêlée de légumes (carottes, haricots plats)	Semoule
Petit suisse sucré				
	Fruit de saison			Flamby caramel



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU





VIANDE FRANÇAISE



FAIT MAISON

Semaine du 23 au 25 Avril 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri Remoulade	Pâté de foie			
 Macaroni romagnola (aubergines, courgettes, sauce tomate, viande hâchée de bœuf) Viande de Bœuf Limousine	Colin pâné sauce citron			
	Choux fleur au gratin			
Yaourt aromatisé				
	Fruit de saison			



Menu Restaurant scolaire ST MÊME LE TENU



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON