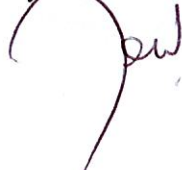


MENU du 15 au 19 mars 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-bio 🌱 *plat avec porc.- *Véggie*















	MIDI	SOIR
LUNDI 15 REPAS VEGGIE	Salade verte@ -nem vietnamien ou samossa au curry-mâche au surimi-sardine à la tomate- Véggie à la tomate @- Poêlée campagnarde@ purée gratinée - Fromage ou yaourt bio 🌱@- Fruit de saison-gâteau de riz caramel- Compote de pommes bio 🌱@- flan chocolat -	Salade verte- rilette de saumon sur toast @- pamplemousse-potage du jour- Cuisse de poulet rôti au jus@- Ravioles aux petits légumes@- Fromage ou yaourt@- Mousse au citron- fruit de saison bio 🌱@- banane chocolat-
MARDI 16 Pain 🌱	Salade verte- salade grecque maison bio 🌱@- salade de riz niçois-salamis* danois- Emincé de dinde au lait de coco@- Ebly au beurre@-cardons au jus@- Fromage et yaourt@- Gâteau basque- fruit de saison@- fromage blanc au miel-cocktail de fruits-	Salade verte-salade italienne maison - nid de poireaux mayonnaise@- Roastbeef aux champignons des bois@- Duo de haricots@- Fromage à la coupe bio@ 🌱 ou yaourt- Framboises chantilly- fruit de saison@- marron suisse maison-
MERCREDI 17	Salade verte- salade de maïs bio 🌱 maison- salade pommes de terres harengs maison- betteraves bio 🌱@- agrumes@- Cabillaud à l'oseille@- Carottes bio vichy@- pommes vapeur@- Fromage@ ou yaourt- Charlotte aux fraises- fruit de saison@- tranches d'ananas-bigarreaux au sirop-	Salade verte-jambon cru* - salade soleil penné aiguillette@- crème Dubarry-mâche aux croûtons- Paupiette à la tomate- Epinards branche à la crème@- Fromage ou brassé bio 🌱 aux fruits@- Tarte normande-fruit de saison- compote 🌱 pomme rhubarbe bio@-
JEUDI 18 Pain 🌱	Salade verte@- quiche tomate chèvre-salade de céréales aux petits légumes-guacamole à l'orange- Rôti de porc* au jus@- omelette pépéronata@- Coquillettes au beurre- pois mange-tout au jus@- Fromage ou yaourt@- Tiramisu au café- fruit de saison bio 🌱@- brownie au chocolat sur crème anglaise-	Salade verte bio 🌱@- tartare de tomates basilic-cailllette* tiède- potage - Sauté de veau marengo@- Pavé de polenta noisettes@- Fromage@ ou yaourt- Chausson aux pommes@- fruit de saison- douceur abricot ou fraise-
 VENDREDI 19	Salade verte- salade de cœurs de palmiers au curcuma maison@- terrines de campagne-potage de légumes maison- Steak haché au poivre- nuggets de filet de colin@- Pommes frites-courgettes provençales@- Fromage ou yaourt@- Liégeois bio 🌱-fruit de saison@- Donuts au chocolat -crème renversée au caramel -	Salade verte@- courgette râpée citron vert - Coppa italienne - Œuf dur béchamel@- gratin de potiron maison@- Fromage à la coupe bio@ 🌱 ou yaourt- Roulé à la confiture maison- fruit de saison@- pomme bio 🌱 au four-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE

MENU du 15 au 19 mars 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-bio  *plat avec porc.- *Veggie*

	MIDI	SOIR
LUNDI 15 REPAS VEGGIE	Salade verte Boulettes à la tomate veggie Poêlée campagnarde Yaourt bio  Compote de pommes bio 	Rilette de saumon sur toast Cuisse de poulet rôti au jus Ravioles aux petits légumes Yaourt Fruit de saison bio 
MARDI 16 Pain 	Salade grecque bio  maison Emincé de dinde au lait de coco Ebly au beurre -cardons au jus Yaourt Fruit de saison	Nid de poireaux mayonnaise Roastbeef aux champignons des bois Duo de haricots Fromage à la coupe bio@  Fruit de saison
MERCREDI 17	Betteraves bio  agrumes Cabillaud à l'oseille Carottes bio vichy- pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Salade soleil penné- aiguillettes Paupiette à la tomate Epinards branche à la crème Brassé bio  aux fruits Compote  pomme rhubarbe bio
JEUDI 18 Pain 	Salade verte Rôti de porc* au jus- omelette pépéronata Coquillettes au beurre -Pois mange-tout au jus Yaourt Fruit de saison bio 	Salade verte bio  Sauté de veau marengo Pavé de polenta noisettes Fromage Chausson aux pommes
VENDREDI 19	Salade de cœur de palmier au curcuma maison Nuggets de filet de colin Pommes allumettes frites-courgettes provençales Yaourt Fruit de saison	Salade verte Œuf dur béchamel Gratin de potiron maison Fromage à la coupe bio@  Fruit de saison@-pomme bio  au four-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire, Sylvie MENARD
Le Proviseur, Alain MATTONNE