














MENU du 01 au 05 mars 2021

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













	MIDI	SOIR
LUNDI 01	Salade verte-pizza emmental ou pizza aux champignons- mâche aux noix bio  @- Osso bucco de dinde basquaise @- Carottes vichy @- purée en gratin @- Fromage @ ou yaourt- Fruit de saison @-mélange de fruits exotiques- mousse nougat-entremets au chocolat-	Tartare de courgettes ou tartare de tomates @-salade verte-crème Argenteuil-salade de perles surimi- Omelette nature @ ou au roquefort maison - Haricots plats sautés @- Fromage ou yaourt bio  @- Fruit de saison-beignet chocolat -bigarreaux au sirop- ananas frais @-
MARDI 02 Pain 	Salade verte-salade coleslaw-petit nid de poireau - - betterave bio  au citron vert @- Mâche aux croutons. Coucous royal @ - merguez-agneau-poulet - Légumes et semoule oriental - Fromage @ ou yaourt- Fruit de saison-crème renversée fruits rouges@- Tarte normande- meringue au chocolat @-	Salade verte @-rillettes de thon sur pain de campagne-Pamplemousse-crème potiron- Carbonade flamande @- Ebly au beurre @- Fromage à la coupe bio  ou petit suisse au fruit @- Cake aux fruits-fruit de saison- Compote de poire bio  @-
MERCREDI 03	Salade verte-salade piémontaise*- artichauts au pistou @-mousse de foie*-œuf mayonnaise- Escalope panée au citron - Riz bio  pilaff @- courgettes provençales - Fromage ou yaourt @- Choux chantilly- fruit de saison @-mousse pralinée-nougat-	Flammenkueche crème oignons lardons - potage du jour- salade verte-sardines au beurre- Quenelle bio  crevettes et moules @- épinards à la crème @- Fromage ou yaourt @- Crêpe à la confiture- fruit de saison @- Biscuits -
JEUDI 04 Pain  REPAS VEGGIE	Salade verte-taboulé à menthe- *champignons à la grecque* -salade de maïs maison- potage maison @- *plat veggie du marché * @ Flageolets bio  et *salsifis au jus* @- Fromage ou yaourt @- Charlotte à la poire- fruit de saison @- *pêche au coulis melba* -crème dessert vanille@-	Salade verte- salade de cœurs de palmiers curcuma maison @-coppa italienne-potage Croissant au jambon* maison@- Poêlée ratatouille @- Fromage  à la coupe @ ou yaourt- Moelleux au chocolat maison @-fruit de saison-manguo au sirop-
VENDREDI 05	Salade verte bio  -gaspacho au basilic- terrine de saumon @ -radis au beurre-salade de choux fleurs mimosa- Galopin de veau forestier @- Haricots verts sautés @- Pommes frites - Fromage ou yaourt @- Petit pot de crème beurre salé-gâteau ardéchois maison- fruit de saison @-île flottante-	Salade verte- asperges blanche mayonnaise @- jambon* cru de montagne- Pâtes farcies chèvre épinards @- Blettes persillade @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison bio  @-fromage blanc au miel-brownie et crème anglaise-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE

MENU du 01 au 05 mars 2021

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

	MIDI	SOIR
LUNDI 01	Mâche aux noix bio  Osso bucco de dinde basquaise Carotte vichy-purée en gratin Fromage Fruit de saison	Tartare de courgette ou tartare de tomate Omelette nature ou au roquefort maison Haricots plats sautés Yaourt bio  Ananas frais
MARDI 02 Pain 	Betterave bio  au citron vert Couscous royal –merguez-agneau-poulet Légumes et semoule oriental Yaourt Meringue au chocolat	Salade verte Carbonade flamande Ebly au beurre Fromage à la coupe bio  Compote de poire bio 
MERCREDI 03	Artichaut au pistou Escalope panée au citron Riz bio  pilaff Yaourt Fruit de saison	Flammekueche crème oignons lardons Quenelle bio  crevettes et moules Epinards à la crème Yaourt Fruit de saison
JEUDI 04 Pain  REPAS VEGGIE	<u>*Champignons à la grecque*</u> -Potage maison@- <u>*plat veggie du marcher *</u> Flageolets bio  et <u>*salsifis au jus@ *</u> Yaourt Fruit de saison@- <u>*pêche au coulis melba*</u>	Salade de cœurs de palmiers curcuma maison Croissant au jambon* maison Poêlée ratatouille Fromage  à la coupe Moelleux au chocolat maison
VENDREDI 05	Terrine de saumon Galopin de veau forestier Haricots verts sautés Yaourt@- Fruit de saison	Asperges blanches mayonnaise Pâtes farcies chèvre- épinards Blettes persillade Yaourt Fruit de saison bio 

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONE