

















MENU du 22 au 26 mars 2021

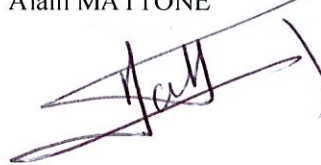
@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-
repas « Véggie »

	MIDI	SOIR
LUNDI 22	Salade verte-pizza aux champignons@ ou pizza au fromage-pamplemousse- mâche et croûtons@- Bouchée à la reine@ volaille et petites quenelles- Poêlée brocolis@- Fromage ou yaourt@- Entremets vanille- fruit de saison bio  @-tarte grillée à la cerise ou abricot -	Salade verte-soufflé au roquefort maison- maquereau à la tomate@-potage du jour- Diot *de Savoie au vin blanc@ - Haricots vert bio  beurre- Fromage bio  à la coupe@ ou yaourt- Crème de marron@-fruit de saison-choux chantilly-
MARDI 23 Pain 	Salade verte bio  @-salade piémontaise*-radis beurre-betteraves mimosa-mâche aux noix bio  Pavé du fromager- sauté de porc* à la chinoise@- Lentilles du puy-carottes bio  vichy@- Fromage @ ou yaourt- Mélange de fruits exotiques - ile flottante@-mousse à la fraise-fruit de saison-	Salade verte- flamenkuche alsacienne lardon* crème- avocat mayonnaise@- Filet de lieu au citron vert @-quinoa bio  aux petits légumes@- Fromage ou petits suisses@- Cake au fruits-fruit de saison@-crème dessert praliné-
MERCREDI 24	Salade verte bio  @-salade coleslaw-mousseron de canard- asperges blanches@- Paëlla royale@ au riz bio  @- (pilon de poulet-moules en coquille-chorizo*) Fromage @ ou yaourt- Tarte au citron maison- fruit de saison@-mûres à la chantilly-mirabelles au sirop-	Salade verte@-rilette de thon sur pain campagne-champignons à la grecque- crème Argenteuil- Osso bucco de dinde à l'olives@- gratin de poireaux@- Fromage à la coupe ou yaourt@- Gâteau de semoule-fruit de saison bio  @- génoise au chocolat maison-
JEUDI 25 Pain 	Salade verte-taboulé oriental-salade - concombres bio  frais à la crème@- potage maison - Filet de dorade beurre blanc@-navarin d'agneaux- Petits pois forestier@-Pommes frites Fromage@ ou yaourt- Croustillant au chocolat- fruit de saison@-fromage blanc au coulis -lychee au sirop-	Salade verte-salade méli-mélo céréales-sardines au beurre- potage du jour@- Omelette au jambon*, fromage maison@- Aubergines en gratin@- Fromage ou yaourt brassé bio  @- Meringue au chocolat- fruit de saison@-flan pistache-
VENDREDI 26 REPAS VEGGIE	Salade verte@-macédoine de légumes-tartare de courgettes à la ciboulette-terrinerie de volaille- Raviolis à la ricotta- salsifis au jus-Jardinière de légumes Fromage ou yaourt@- Paris Brest-fruit de saison-mousse chocolat - compote pomme rhubarbe bio  @-	Salade verte- salade de tomates bio  fraîches au salakis@-coupe agrumes florida- potage du jour- Lapin sauté chasseur@ - Purée de céleris@- Fromage@ ou yaourt- Assiette du mendiant- fruit de saison@-salade de fruits tropicaux-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Provisueur,
Alain MATTONE

MENU du 22 au 26 mars 2021

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

	MIDI	SOIR
LUNDI 22	Mâche et croûtons Bouchée à la reine@ volaille et petites quenelles Poêlée brocolis Yaourt Fruit de saison bio 	Maquereau à la tomate Diot *de Savoie au vin blanc Haricots vert bio  beurre Fromage bio  à la coupe Crème de marrons
MARDI 23 Pain 	Salade verte bio  Sauté de porc* à la chinoise Lentilles du puy-carottes bio  vichy Fromage Île flottante	Avocat mayonnaise Filet de lieu au citron vert Quinoa bio  aux petits légumes Petits suisses Fruit de saison
MERCREDI 24	Asperges blanches Paëlla royale au riz bio  (pilon de poulet-moules en coquille-chorizo*) Fromage Fruit de saison	Salade verte Osso bucco de dinde aux olives gratin de poireaux Yaourt Fruit de saison bio 
JEUDI 25 Pain 	Concombres bio  frais à la crème Filet de dorade beurre blanc Petits pois forestier Fromage Fruit de saison	Potage du jour Omelette au jambon*, fromage maison Aubergines en gratin Yaourt brassé bio  Fruit de saison
VENDREDI 26 REPAS VEGGIE	Salade verte Raviolis à la ricotta Jardinière de légumes Fromage ou yaourt Compote pommeS rhubarbe bio 	Salade de tomates bio  fraîches au Salakis Lapin sauté chasseur Purée de céleris Fromage Fruit de saison

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