



Menus des scolaires et accueils de loisirs – Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6/03	Salade verte sauce curry * Pizza Ratatouille Chèvre Crème dessert chocolat	Maïs et concombre Dorade au concassé de tomates Purée de pommes de terre et épinards Fromage blanc Banane	Soupe de poissons * Emincé de bœuf à la coriandre * * Coquillettes bio* Brie Fruit de saison	Salade d'endives et emmental Parmentier de poissons * Edam Fruit de saison bio	Rillettes de thon* sur toast Cuisse de poulet rôti* Pommes frites Yaourt aromatisé Fruit de saison
Goûter	Pain/beurre/confiture/ Lait au sirop de fraise	Pain au lait/barre de chocolat/Fruit de saison	Pain/fromage/Jus de fruit	Gaufre/fruit de saison	Pain d'épices/ beurre/Lait/ chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 9 au 13/03	Betteraves en vinaigrette Steak haché de boeuf Pommes noisettes Fromage Compote de fruits	Carottes râpées en vinaigrette aux herbes fraîches* Colin à la crème Brocolis et pommes de terre Camembert Chocolat liégeois	Salade de tomates vinaigrette oignon rouge* Sauté de veau français* Lentilles bio * Fromage blanc coulis de fruits Fruit de saison bio	Salade verte sauce au bleu* Boulettes de légumineuses bio français Légumes de couscous et semoule Comté Salade de fruits	Rosette/cornichons ou coupelle de volaille Filet de merlu sauce champignons Riz bio * pilaf Yaourt Bio nature* Banane
Goûter	Pain/beurre/confiture/ fruit/yaourt nature	Céréales/lait/compote	Pain/beurre/chocolat/ lait/fruit de saison	Pain d'épices/ beurre/fruit/ yaourt nature	Pain/beurre/chocolat/ lait/fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20/03	Endives à l'emmental Omelette nature Haricots verts et fondu de tomates Kiri Madeleine	Salade de tomates à la ciboulette Merlu et son condiment de légumes Carottes persillées et pommes de terre rôties Brie Fruit de saison Bio*	Rillettes de sardines au piment d'espelette Cordon bleu Riz Bio* Yaourt aux fruits Fruit de saison	Carottes râpée Bio * vinaigrette au pain d'épices Sauté de veau français aux olives * Purée de PDT et patates douces Chanteneige Ananas au sirop	Salade verte vinaigrette au fromage blanc Filet de cabillaud à la crème Julienne de légumes Yaourt nature Tarte aux pommes maison *
Goûter	Pain/confiture/beurre/ Lait au sirop de fraise	Pain au lait/ barre de chocolat/ fruit de saison	Pain/fromage/ jus de fruits	Gaufre/fruit de saison	Pain d'épices/ beurre/ lait/ chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 23 au 27/03	Taboulé Meunière de poisson et sa sauce fromage blanc aux herbes Brocolis Yaourt aux fruits Fruit de saison Bio*	Concombre à la crème à la tomate séchée Cuisse de poulet Bio rôtie * Pommes noisette et dosette de ketchup Emmental Compote de fruits	Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de bœuf bio * au poivre vert Printanière de légumes Fromage blanc Fruit de saison Bio*	Salade de betteraves à la coriandre Gratin de légumes et pommes de terre Comté Banane	Mortadelle pistaches/pâté de volaille oignons grelots confits Filet de merlu aux oignons Riz Bio* Kiri Clémentine
Goûter	Pain/beurre/chocolat/fruit de saison	Biscuit petit beurre/yaourt nature	Barre bretonne/fruit de saison	Céréales/chocolat/lait	Pain/beurre/confiture/fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *