






Scolaire 1 élément bio par semaine

Menus du mois de Mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Rosette Sauté de bœuf au romarin Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	 Carottes râpées Boulettes de bœuf à la provençale Spaghettis Chantenige Crème dessert caramel	Endives vinaigrette aux dés de brebis Rôti de porc au jus Petits pois Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette Falafel de pois chiches et Ketchup Purée de panais Gouda Tarte au cacao
Du 11 au 15	 Riz de camargue Cotentin Légéois vanille	Quenelles sauce aurore Carottes Yaourt sucré  Fruit de saison	Salade de penes parisiennes (tomates, maïs, olignons) Escalope de poulet aux herbes Épinards normay Emmental à la coupe Fruit de saison	Filet de merlu sauce orientale Bouligour Tartare Ananas au sirop
Du 18 au 22	 Taboulé Omelette fraîche Choux fleur à la crème Chantailou Fruit de saison	Radis râpés Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Saint Marcellin à la coupe Navette (Région PACA)	Batavia Bœuf gardian Pommes noisette Fromage blanc nature Galette de groselle (eau à l'état solide)	Quiche au fromage Filet meunier et citron Jeunes carottes persillées Rondelé Fruit de saison
Du 25 au 29	Salade verte  Ravioles poutimarron et emmental à la crème Crème anglaise Madeleine	Tapenade noire sur toast Cordon bleu Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots verts) Edam Fruit de saison	Accras de morue Braisé de bœuf à l'échalote Haricots verts à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Kouki en salade Moqueca de colin (lait de coco) Riz Camembert à la coupe Compote

En Mars
Les légumes et fruits de saison sont :

- La pomme
- Les épinards
- Les carottes
- Nouveaux décongelés :
- L'eau à l'état solide

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de café, de moutarde, de sésame, de l'hydrolyse sulfuré et sulfites dans nos ateliers.

 Pâtisseries et plats complets faits "maison"

 Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 100% de nos fruits ont leur origine tracée