# Menus du 12 mars au 11 mai 2018

**Légende :**

BIO — PRODUIT REGIONAL — Elu par les enfants — Nouveau — Sans viande

| lundi 12 mars | mardi 13 mars | jeudi 15 mars | vendredi 16 mars |
|---|---|---|---|
| COQUILLE DE POISSON<br>LENTILLES CUISINEES<br>GOUDA<br>COMPOTE DE POMMES | TOMATES<br>A LA MOZZARELLA<br>PAVE DE POISSON GRATINE<br>AU FROMAGE<br>SEMOULE AUX POIVRONS<br>YAOURT AROMATISE | SARDINE AU BEURRE<br>STEAK DU FROMAGER<br>PUREE DE BROCOLIS<br>FRUIT DE SAISON | VELOUTE DE<br>COURGETTES<br>CŒUR DE MERLU<br>SAUCE NANTUA<br>RIZ AUX PETITS<br>LEGUMES<br>GATEAU A LA NOIX<br>DE COCO |

| lundi 19 mars | mardi 20 mars | jeudi 22 mars | vendredi 23 mars |
|---|---|---|---|
| BETTERAVES ROUGES<br>TORTELLINI<br>RICOTTA EPINARD<br>FROMAGE RAPE<br>FRUIT DE SAISON | MENU DE PRINTEMPS<br>MELI MELO DE CRUDITES<br>GALETTE DE SOJA<br>AU CURRY<br>PRINTANIERE<br>DE LEGUMES<br>TARTE NORMANDE | CONCOMBRES<br>VINAIGRETTE<br>NUGGETS DE POISSON<br>POMMES RISSOLEES<br>FLAN AU CHOCOLAT | BRANDADE DE POISSON<br>SALADE VERTE<br>FROMAGE<br>SALADE DE FRUITS<br>FRAIS |

| lundi 26 mars | mardi 27 mars | jeudi 29 mars | vendredi 30 mars |
|---|---|---|---|
| CELERI FRAIS AU<br>CURRY<br>PANE MOELLEUX<br>POMMES DE TERRE<br>SALSIFIS A LA TOMATE<br>FROMAGE BLANC<br>SUCRE | VELOUTE DE LEGUMES<br>OMELETTE<br>GRATIN DE COURGETTES<br>ET POMMES DE TERRE<br>TARTE AU FLAN | LASAGNES<br>AU THON<br>SALADE VERTE<br>EDAM<br>FRUIT DE SAISON | ŒUF DUR MAYONNAISE<br>WATERZOI DE POISSON<br>RIZ CREOLE<br>YAOURT BRASSE |

| lundi 02 avril | mardi 03 avril | jeudi 05 avril | vendredi 06 avril |
|---|---|---|---|
| LUNDI DE PÂQUES | GALETTE<br>DE SOJA EPINARDS<br>POMMES NOISETTES<br>FROMAGE<br>COMPOTE POMME BANANE<br> | SALADE NICOISE<br>BEIGNET DE CALAMARS<br>SAUCE<br>CHATEAUBRIAND<br>GRATIN DAUPHINOIS<br>FRUIT DE SAISON | CAROTTES RAPEES<br>PAVE DE POISSON<br>DORE AU BEURRE<br>CŒUR DE BLE<br>FONDUE DE POIREAUX<br>GATEAU BASQUE |

| lundi 09 avril | mardi 10 avril | jeudi 12 avril | vendredi 13 avril |
|---|---|---|---|
| SALADE DE TOMATES<br>A LA CIBOULETTE<br>STEAK DU FROMAGER<br>PETITS POIS CAROTTES<br>FROMAGE BLANC<br>SUCRE | MACEDOINE DE<br>LEGUMES<br>FILET DE POISSON<br>MARINE AU THYM ET<br>AU CITRON<br>GRATIN DE CHOU-FLEUR<br>ET POMMES DE TERRE<br>TARTE AUX FRAISES | TAJINE DE LA MER<br>SEMOULE<br>GOUDA<br>FRUIT DE SAISON | CONCOMBRES<br>SAUCE BULGARE<br>ŒUF DUR<br>SAUCE MORNAY<br>PATES<br>EMMENTAL RAPE<br>YAOURT AROMATISE |

| lundi 16 avril | mardi 17 avril | jeudi 19 avril | vendredi 20 avril |
|---|---|---|---|
| SALADE MARCO POLO<br>OMELETTE AU<br>FROMAGE<br>POMMES DE TERRE<br>COMPOTE<br>FLAN VANILLE | CREPE AUX<br>CHAMPIGNONS<br>POMMES PINS<br>HARICOTS VERTS<br>EMMENTAL<br>FRUIT DE SAISON | MEDAILLON DE SURIMI<br>DOS DE COLIN<br>SAUCE SOUCHET<br>CŒUR DE BLE<br>BROCOLIS A LA CREME<br>YAOURT BRASSE | SALADE COLESLAW<br>BRANDADE DE POISSON<br>SALADE VERTE<br>TARTE AU SUCRE |

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

| lundi 07 mai | mardi 08 mai | jeudi 10 mai | vendredi 11 mai |
|---|---|---|---|
| TORTELLINI AU<br>FROMAGE<br>SAUCE ITALIENNE<br>SAMOS<br>COMPOTE DE POMMES | VICTOIRE 1945 | ASCENSION | CELERI REMOULADE<br>NUGGETS DE POISSON<br>SAUCE KETCHUP<br>FRITES AU FOUR<br>FRUIT DE SAISON |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements