



Menu du 5 au 9 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre bio à la menthe	Fenouil huile d'olive	Poireaux vinaigrette	Carottes à la grecque	Salade de carottes râpées
	Salade de chou bicolore	Betterave cuite	Champignons à la grecque	Salade de pommes de terre au thon	Radis noirs en salade
	Salade de maïs	Crumble fromage et herbes	Salade d'endives aux noix	Salade verte mimolette	Macédoine mayonnaise
	potage tomate vermicelles	Pâté de campagne	Taboulé		Crêpe au fromage
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Plats du jour	Gratin de poisson et fruits de mer	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Bœuf bourguignon	Escalope de dinde	Saumon sauce crevette
	Saucisse chipolata	Paupiette de veau	Omelette fromage	Boulettes de mouton sauce catalane	Nugget's de poulet
				Tarte au fromage	
Accompagnements	Brocolis	Carottes au thym	Petits pois à l'étuvée	Duo de courgettes béchamel	Endives braisées
	Purée de pomme de terre	Tortis	Blé	Riz créole	Semoule
Laitages	Edam	Saint Paulin	Saint nectaire	Petit moulé	Bleu
	Fraidou	Petit cotentin	Kiri	Camembert	vache Grosjean
	Yaourts naturels et aromatisés	Yaourts naturels et aromatisés	Yaourts naturels et aromatisés	Yaourts naturels et aromatisés	Yaourts naturels et aromatisés
Desserts	Compote poire bio	Ananas sirop	Compote allégée de pommes	Cake carotte crème mascarpone	Lacté chocolat
	Cocktail de fruits	Compote allégée pomme abricot	Eclair chocolat	Salade de fruits frais	Poire
	Barre de crème glacée caramel	Cake chocolat banane	Entremets au caramel	Brownie	Tarte aux pommes alsacienne
	Semoule au lait de pomme cannelle	Mousse noix de coco		Milk Shake vanille	Smoothie pomme ananas
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

En rouge, menu maternelle