

MENUS DU MOIS DE MARS 2018



<i>jeudi, 1 mars 2018</i>	<i>vendredi, 2 mars 2018</i>
Salade de pâtes, sauce cocktail	Macédoine au thon
Carottes	Poireaux, sauce gribiche
Jambonnette de volaille napolitaine	Fish burger, ketchup
Œufs durs napolitaine	Frites
Poêlée méridionale	Petit suisse aromatisé
Cantafrais	Fruit de saison
Eclair au chocolat	

<i>lundi, 5 mars 2018</i>	<i>mardi, 6 mars 2018</i>	<i>mercredi, 7 mars 2018</i>	<i>jeudi, 8 mars 2018</i>	<i>vendredi, 9 mars 2018</i>
Carottes râpées	Concombres	Friand au fromage	Salade piémontaise	Salade de haricots verts niçoise
Macédoine mayonnaise	Salade blé aux légumes	Bœuf aux olives	Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Ballotine de volaille
Lasagnes	Boulettes végétales à l'orientale	Omelette	Poulet rôti	Paupiette de veau au poivre vert
Lasagnes de saumon	Semoule	Pommes rissolées	Tarte au fromage	Poisson pané
Petit suisse aromatisé	Fondu président	Saint Nectaire	Chou fleur persillé	Purée d'épinards
Compote de pommes	Génoise, crème anglaise	Crème dessert chocolat	Brie	Yaourt sucré
			Fruit de saison	Cake saveur d'orange "maison"

<i>lundi, 12 mars 2018</i>	<i>mardi, 13 mars 2018</i>	<i>mercredi, 14 mars 2018</i>	<i>jeudi, 15 mars 2018</i>	<i>vendredi, 16 mars 2018</i>
Œufs mayonnaise	Crêpe au fromage	Tomate, miettes de thon	Pomelos / Jus d'orange	Sardines à l'huile
Betteraves vinaigrette	Dos de colin, sauce safranée	Salade de pépinettes aux légumes	Nuggets de blé, ketchup	Salade coleslaw
Cordon bleu	Blé aux p'tits légumes	Pissaladière au thon	Frites	Gratin de poisson curcuma
Steak de fromage	Gouda	Poêlée de ratatouille	Yaourt sucré	Riz
Petits pois, carottes	Liégeois chocolat	Suisse sucré	Brownies chocolat spéculos	Kiri
Camembert		Compote de pommes	MENU VEGETARIEN	Fruit de saison
Fruit de saison		Gâteau de riz, crème anglaise		

<i>lundi, 19 mars 2018</i>	<i>mardi, 20 mars 2018</i>	<i>mercredi, 21 mars 2018</i>	<i>jeudi, 22 mars 2018</i>	<i>vendredi, 23 mars 2018</i>
Œufs mayonnaise	Carottes, mozzarella	Salade de pâtes au thon	Concombres	Salade du chef*
Bouquets mayonnaise	Salade de haricots verts niçoise	Mousse de canard	Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Tomates
Rôti de porc, dinde à l'emmental	Boulettes végétales tomate basilic	Poulet rôti, crumble d'ail	Couscous	Beignets de calamars, ketchup
Crêpe au fromage	Riz aux p'tits légumes	Œufs durs florentine	Couscous de poisson	Purée Crécy
Macaronis	Rondelé nature	Poêlée de ratatouille	Bûchette	Fromage blanc sucré
Edam	Blondie aux fruits rouges	Suisse sucré	Fruit de saison	Madeleine
Compote pomme, framboise	MENU VEGETARIEN	Beignet fourré aux pommes		

<i>lundi, 26 mars 2018</i>	<i>mardi, 27 mars 2018</i>	<i>mercredi, 28 mars 2018</i>	<i>jeudi, 29 mars 2018</i>	<i>vendredi, 30 mars 2018</i>
Cervelas	Salade de quinoa aux légumes	Salade coleslaw*	Œuf Arlequin	Salade piémontaise
Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Terrine de poisson mayonnaise	Rôti de bœuf froid, mayonnaise	Tomates
Emincé de volaille à l'espagnole	Parmentier de poisson	Tomate farcie, tomate farcie au bœuf	Steak végétal	Gratiné de poisson au fromage
Steak de colin sauce américaine	Chanteneige	Nuggets de blé	Pommes noisettes	Chou fleur persillé
Haricots verts	Fruit de saison	Boulgour	Suisse sucré	Emmental
Petit suisse aromatisé		Saint Paulin	Poisson de Pâques	Fruit de saison
Salade de fruits		Eclair au chocolat		

Plat menus sans viande

Entrée exclusivement au self primaire

* Salade du chef: salade, tomate, volaille, fromage, maïs

* Salade coleslaw: carotte, céleri, chou blanc, mayonnaise