



**MENU '4 SAISONS' DU 26 février 2018 AU 06 avril 2018**  
**Menus scolaires 1 composante BIO par jour**

	SEMAINE DU 26 février AU 02 mars	SEMAINE DU 05 mars AU 09 mars	SEMAINE DU 12 mars AU 16 mars	
Lundi	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Epinards hachés BIO et croûtons Fromage blanc nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pâtes Cordon bleu Jeunes carottes au jus Tomme blanche Fruit BIO de saison	
Mardi	Carottes râpées BIO Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Camembert Crème vanille	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce julienne Tortis Tomme de Savoie Liégeois au chocolat	Salade verte Sauté de veau aux olives Blé BIO Fromage frais Compote de pommes coings	
Mercredi	Salade de brocolis Hachis Parmentier BIO maison** Pointe de Brie Fruit de saison	Salade d'endives sauce tartare Paupiette de veau Gratin de courges BIO Carré président Gâteau maison aux poires	Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine Tortilla de blé Fromage blanc BIO Ananas au sirop	
Jeudi	Macédoine mayonnaise Jambon braisé* / Jambon de volaille Lentilles mijotées Yaourt nature BIO Compote de poires	<b>Menu Alsacien</b> Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille ( chou, pomme de terre, jambon et saucisse) P'tit cottentin Compote de pommes BIO	Céleri remoulade Omelette BIO Petits pois à la barigoule Petit suisse aromatisé Gâteau maison au yaourt	
Vendredi	Cake maison au potiron Filet de poulet rôti Petits pois à la barigoule St Morêt Fruit BIO de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de bœuf au paprika Frites Fromage blanc BIO Fruit de saison	Samoussas Merguez Semoule et légumes couscous Carré frais BIO Salade d'orange à la menthe	
	SEMAINE DU 19 mars AU 23 mars	SEMAINE DU 26 mars AU 30 mars	SEMAINE DU 02 avril AU 06 avril	
Lundi	Carottes râpées BIO Filet de poisson sauce oseille Pommes persillées P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane	Salade de pâtes Quenelles BIO sauce tomate Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Lundi de Pâques</b>	
Mardi	Salade verte BIO Chili con carne Tortilla Samos Crème dessert au caramel	Duo de choux BIO Saucisse de Toulouse* / saucisse de volaille Purée de pois cassés Comté Compote de poires		
Mercredi	Salade d'endives sauce tartare Pavé fromager Haricots beurre persillés St Marcellin BIO Riz au lait nappé caramel	Crêpe au fromage Sauté de volaille au paprika Beignet de salsifis Fromage les fripons Fruit BIO de saison	Concombre en salade Filet de poisson sauce estragon Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison	
Jeudi	Taboulé BIO Aiguillettes de poulet sauce curry Gratin de chou fleur Yaourt nature Fruit de saison	<b>La chasse aux oeufs</b> Choux blanc en salade Sauté d'agneau au thym Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Gâteau de Pâques et œufs en chocolat	Rillettes de thon Œufs durs à la béchamel Epinards hachés BIO et croûtons Camembert Fruit de saison	
Vendredi	Velouté maison de légumes Jambon blanc* / Jambon de volaille Coquillettes et râpé Bûche du pilat Fruit BIO de saison	Salade de riz Poisson meunière Gratin de brocolis BIO Gouda Fruit de saison	<b>Menu Américain</b> Salade coleslaw aux raisins Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé BIO Brownie (ind)	