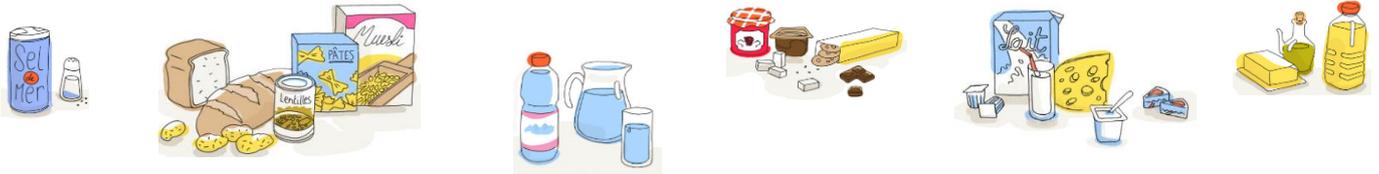




MENU LIBRE-SERVICE MARS 2019

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Velouté poireaux pommes de terre Raviolis bœuf Saint Môret Ananas au sirop ou Compote de pêches Pain bio	Carottes râpées Couscous agneau et merguez semoule et légumes Fromage blanc ou Yaourt vanille au lait entier Poire Pain	Pomelos Steak haché et ketchup Macaronis Tomme blanche Crème dessert caramel Pain bio Goûter: Banane - Yaourt à boire	Céleri rémoulade Escalope de dinde grillée Gratin de chou-fleur Mimolette Flan pâtissier ou Gâteau Basque Pain bio	Salade verte Colin Lieu sauce à la crème Riz Créole Camembert ou Carré de l'Est Kiwi Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Salade composée aux crevettes & surimi Plateau de fromages Fruit frais	Omelette à la ciboulette Polenta Fromage blanc & Coulis de mangue	Avocat vinaigrette Poêlée de légumes aux lardons Riz au lait	Pizza aux poivrons Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Potage de légumes Papillote de poulet Yaourt nature Compote de pommes cannelle
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Velouté aux 7 légumes Steak de soja tomate basilic Petits pois carottes Comté ou Saint Paulin Banane Pain	Quiche Lorraine Rôti de veau Jardinière de légumes Petits suisses ou Yaourt aromatisé Pomme Pain bio	Radis croque sel Filet de Colin pané Haricots verts Cantafrais Liégeois chocolat Pain bio Goûter: Pain & Crème de Bruyère Jus multivitamines	Champignons à la Grecque Sauté de dinde au curry Boulgour pilaf Chèvre ou Chanteneige Salade d'agrumes Pain	Betteraves crues râpées Merlu sauce Dieppoise Gratin de brocolis Tomme noire ou Gouda Clafoutis Pain bio
Et le soir, besoin d'idées ??				
Taboulé Libanais Gratin de légumes Méditerranéen Plateau de fromages Pêches au sirop	Salade verte à la mimolette Risotto aux courgettes Yaourt nature et compote	Filet de truite fumée Macaroni gratinés au fromage Salade verte Fruit frais	Potage de légumes Oufs au plat Poêlée panais & carottes Semoule au lait	Tortilla espagnole Salade verte Plateau de fromages Fruit frais
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Chou-rouge râpé en vinaigrette Echine de porc fumée Lentilles Saint Nectaire ou Petit moulé nature Flan vanille nappé caramel Pain bio	Concombre à la crème ou Endives aux pommes Poulet rôti Frites Yaourt nature Millefeuille Pain	Salade verte et 1/2 œuf dur Nuggets soja blé et ketchup Ratatouille Emmental Pomme Pain Goûter: Pain au lait & Barre de chocolat - Jus de raisins	Velouté de potiron Bœuf braisé Carottes braisées Cantal ou Crème de brebis Mousse de crème de marrons Pain bio	Taboulé Beignets de poisson Epinards pdt à la crème Fromage blanc ou Suisse aromatisé Kiwi Pain bio
Et le soir, besoin d'idées ??				
Bœuf et Légumes au pesto Yaourt à la vanille Fruit frais	Quiche au thon Salade verte Plateau de fromages Fruit frais	Salade de pâtes Porc sauté aux Brocolis Fromage blanc aux framboises	Brochettes de poulet au thym Courgettes sautées Abricots au sirop à la crème pâtissière	Salade de pommes de terre Assiette de jambon de Bayonne Camembert Fruit frais



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caisseedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes



Agriculture bio



Viande Bovine Française

Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers

en italique : produits de saison

