



## Menus du 9 mars au 3 avril 2020 (standard, sans porc, végétarien)

|                 | Du 9 au 13 mars   | Du 16 au 20 mars  | Du 23 au 27 mars   | Du 30 mars au 3 avril   |
|-----------------|---|---|--|---|
| <b>Lundi</b>    | <p>Taboulé ou Salade de lentilles<br/><i>Pizza comté beaufort</i><br/>Salade verte<br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>Ou Montboissier<br/>Compote pomme-cassis<br/>ou pommes poires</p>      | <p>Salade gourmande ou<br/>Salade de pommes de terre à<br/>l'orientale<br/>Escalope de poulet printanière<br/><i>Steak haché de saumon au basilic</i><br/>Poêlée de légumes<br/>Saint Paulin ou Cotentin nature<br/>Fruit de saison</p> | <p>Salade de pommes de terre à la<br/>catalane Ou Taboulé<br/><i>Steak haché de cabillaud sauce citron</i><br/>Chou-fleur à la béchamel<br/>Saint Nectaire ou Fromage fondu<br/>Compote de pommes fraises<br/>Ou pommes abricots</p> | <p>Radis et beurre ou Salade farandole<br/>Pennes sauce coco haricots tomate<br/>Faisselle ou Yaourt brassé à la<br/>banane<br/>Pêches au sirop léger ou<br/>Ananas au sirop</p>  |
| <b>Mardi</b>    | <p>Salade de betteraves ou<br/>Salade de haricots verts<br/>Bolognaise au boeuf VBF<br/><i>Bolognaise au thon</i><br/>Penne BIO<br/>Camembert ou Croc'lait<br/>Fruit de saison scolaire</p>       | <p>Carottes râpées maison<br/>ou Laitue iceberg<br/>Sauté de boeuf au curry<br/><i>Médaille de merlu sauce lombarde</i><br/>Boullgour bio<br/>Emmental ou Brebis crème<br/>Mousse au chocolat au lait ou Flan à<br/>la vanille</p>      | <p>Potage de légumes<br/>Croquets à la crème et dés de jambon<br/><i>Filet de hoki sauce normande</i><br/>Croquets<br/>Yaourt aromatisé ou Yaourt nature<br/>"Fruit de saison"</p>   | <p>Roulade de volaille aux olives<br/><i>Terrine de poisson blanc mayonnaise</i><br/><i>Poisson blanc gratiné au fromage</i><br/>Purée de céleri et pommes de terre<br/>Carré de l'est ou Fromy<br/>Fruit de saison</p> |
| <b>Jeudi</b>    | <p><i>Rillettes aux deux poissons maison</i><br/>Ou Rosette<br/>Rôti de veau sauce forestière<br/><i>Riz méli mélo du potager</i><br/>Riz à l'indienne<br/>Gouda ou Fromy<br/>Fruit de saison</p> | <p>Salade Belgique<br/><i>Moules à la crème</i><br/>Frites<br/>Yaourt nature bio<br/>Gâteau amande spéculoos</p>  | <p>Carottes râpées à la méridionale<br/>ou Salade verte chiffonnade<br/>Semoule façon couscous<br/>Montboissier ou<br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>Crème dessert à la vanille<br/>Ou Flan nappé caramel</p>                  | <p>Salade coleslaw ou Salade verte<br/>Paupiette de veau au jus<br/><i>Crêpe au fromage</i><br/>Ratatouille<br/>Petit moulé nature ou Saint Paulin<br/>Gâteau de Savoie au citron maison</p>                            |
| <b>Vendredi</b> | <p>Céleri rémoulade<br/>ou Endives vinaigrette<br/><i>Poisson mariné au thym</i><br/>Choux romanesco<br/>Petit suisse aux fruits ou sucré<br/>Clafoutis aux Abricots maison</p>                   | <p>Salade de coquillettes Bio parisienne<br/>ou Salade de blé Bio à l'orientale<br/><i>Oeufs durs</i><br/>Epinards à la béchamel<br/>Fraidou ou Mimolette<br/>Fruit de saison scolaire</p>  | <p>Salade fantaisie ou Céleri rémoulade<br/>Sauté de dinde sauce diabolotin<br/><i>Quenelles natures sauce marengo</i><br/>Haricots verts<br/>Chèvretonne ou Tomme blanche<br/>Cake au chocolat maison</p>                           | <p>Macédoine mayonnaise<br/>Ou Salade de betteraves<br/>Rôti de boeuf sauce provençale<br/><i>Steak haché de thon sauce basilic</i><br/>Blé<br/>Edam ou Croc'lait<br/>Fruit de saison</p>                               |