














Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI MENU BIO	MARDI	JEUDI CARNAVAL	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise		Salade iceberg à la vinaigrette	 Boulgour BIO en salade
  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	 Merlu sauce citron	Nuggets de poulet <i>SV : Nuggets à l'emmental</i>	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i>
/	Haricots beurre persillés	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	 Petits pois BIO
 Fromage blanc BIO	Fromage fondu Vache picon	Mini beignets natures sucrés	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Colin d'Alaska pané	 Tajine de légumes	Salade verte à la vinaigrette  Estouffade de bœuf sauce niçoise	Salade de risetti au pistou 
 Epinards BIO béchamel	 Semoule BIO	 Blé BIO tendre	 Chou-fleur BIO en gratin
Fromage frais Petit Cotentin	Gouda	<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i> 	<i>SV : Omelette BIO nature</i> 
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme-orange	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras









LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p></p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p><i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Petit fromage frais</p>	<p></p> <p>Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Cake au citron</p>	<p> Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p> <p></p> <p>Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Chili sin carne</p> <p> Riz BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>












Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025















Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw  Sauce aux trois fromages	 Merlu au coulis de légumes	 Sauté de porc sauce curry <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>	 Salade de pois chiches Emincé de cuisse de dinde au jus <i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
Coquillettes  Yaourt BIO aromatisé au citron de la Ferme des Pourchoux	Pommes de terre sautées  Coulommiers BIO	 Haricots verts BIO persillés Fromage blanc	Purée de potiron gratinée  Fruit de saison BIO
	Fruit de saison	Tarte aux pommes	

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette			Salade iceberg à la vinaigrette
 Colombo de porc	 Boulettes de bœuf sauce catalane	 Colin d'Alaska pané	 Quenelles sauce financière
 <i>SV : Œuf dur BIO à la béchamel</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce catalane</i>		
 Carottes BIO	 Brocolis BIO persillés		 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	Julienne de légumes	
	Gâteau au fromage blanc	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI MENU BIO	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
 Aiguillettes de poulet sauce orientale <i>SV : Bolognaise de légumes</i>  Torti BIO Fromage blanc Cocktail de fruits au sirop léger	 Salade de blé BIO sauce bulgare   Omelette BIO aux fines herbes  Epinards BIO  Fruit de saison BIO	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique  Bœuf printanier  <i>SV : Emincé végétal BIO à la sauce provençale</i> Pommes de terre smile Brownie	Salade de haricots rouges et maïs  Colin d'Alaska sauce persane  Courgettes BIO à l'ail Fruit de saison