
























# MENUS SCOLAIRES DU 05 MARS AU 04 MAI 2018

lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
<p>Sardine - Beurre Escalope de cordon bleu - Ketchup Pâtes au beurre Fromage frais fruité Quatre-quart breton</p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Potage Steak haché français maître d'hôtel Pommes noisettes Pointe de Brie Compote</p>	<p>Feuilleté au fromage Sauté de bœuf français aux oignons Brocolis au jus de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées maison Haché de cabillaud provençale Riz safrané Joli pré double crème Pâtisserie sèche</p>
<p>lundi 12 mars 2018</p> <p> Potage Emincés de poulet Label Rouge façon grand-mère Duo de courgettes béchamel Mi-chèvre Fruit de saison*</p>	<p>1/2 Pamplemousse - Sucre Matemelle: Jus de pamplemousse Grignotte de porc provençale S/P: Burger de veau sauce champignons Haricots verts ail et persil Fromage frais nature Gaufre au sucre</p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée  Hachis Parmentier crécy maison Edam Crème dessert</p>	<p>Taboulé à la menthe  Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Brique de vache Fruit de saison*</p>
<p>lundi 19 mars 2018</p> <p> Salade de maïs parmentier Croc œuf jambon de dinde Cordiale de légumes Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>Radis - Beurre Paupiette de veau sauce moutarde Pâtes à la tomate Fromage frais fruité Compote</p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU CHINOIS</b></p> <p>Salade de soja frais et carottes  Brochette de Yakitori Riz aux petits pois Yaourt brassé Cocktail de fruits exotique</p>	<p>Potage Dos de colin sauce corail Pommes campnardes au paprika Petit Tourtain Flan nappé caramel</p>
<p>lundi 26 mars 2018</p> <p> Salade Transalpine  Aiguillettes de volaille Label Rouge à la zingara Haricots verts provençale Fromage blanc nature Madeleine</p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade iceberg Lasagne bolognaise Vache qui rit Mousse au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU DE PAQUES</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise maison  Navarin d'agneau Légumes navarin et pommes de terre (navets, carottes, petits pois) Yaourt aromatisé Pâtisserie de Pâques Confiserie</p>	<p>Potage Colin pané - Citron Epinards à la crème Double crème Fruit de saison*</p>
* Produit de Saison		Produit nouveau 	Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement
Recette traditionnelle comme à la maison 		 Bœuf français	 Volaille Label Rouge
<p>lundi 2 avril 2018</p> <p style="text-align: center;"><b>FERIE</b> <b>LUNDI DE PAQUES</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>1/2 Pamplemousse - Sucre Matemelle: Jus de pamplemousse Tortelloni à la viande sauce curry Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Sardine - Beurre  Cuisse de poulet Label Rouge rôtie au jus aux herbes Matemelle: Emincés de poulet Label Rouge rôtis aux herbes  Jardinière de légumes Fraidou Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe au fromage Dos de colin catalane Riz à la tomate / Ratatouille Yaourt nature Gâteau sec - Confiture</p>
<p>lundi 9 avril 2018</p> <p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Pommes sautées Camembert Mini Quatre-quart</p>	<p>Salade de riz au thon  Paupiette de lapin moutarde et estragon Bâtonnets de carottes à l'estragon Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>Friand au fromage Estouffade de porc sauce grand-mère S/P: Aiguillettes de poulet Label Rouge à l'italienne  Boullgour Fromage frais nature Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées maison Haché de saumon tomate et basilic Pennes au beurre Petit Tourtain Pâtisserie</p>
<p>lundi 30 avril 2018</p> <p> Salade Bressanne Paupiette de veau aux olives Julienne de légumes Rond des Ducs Compote</p>	<p style="text-align: center;"><b>FERIE: FETE DU TRAVAIL</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MENU PLAISIR</b></p> <p> Cœur de scarole Lasagne bolognaise Fraidou Mousse au chocolat</p>	<p>Tarte aux poireaux Beaufilet de hoky sauce citron aux petits légumes Beignet de chou-fleur Double crème Fruit de saison*</p>
* Produit de Saison		Produit nouveau 	Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement
Recette traditionnelle comme à la maison 		 Bœuf français	 Volaille Label Rouge