



MENUS

Bon
APPÉTIT!

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2020

LUNDI 16 MARS

Salade verte

Nuggets de blé – Ratatouille et pâtes

Fromage – Mangue coco végétal

MARDI 17 MARS

Potage de légumes Crécy

Lasagnes à la bolognaise

Fromage - Fruits de saison

MERCREDI 18 MARS

Friand au fromage

Colombo de poulet - Riz et haricots verts

Fruit de saison

JEUDI 19 MARS

Potage aux vermicelles

Brochette médina - Semoule à la sauce tomate

Fromage – Fruit de saison

VENDREDI 20 MARS

Carottes râpées

Pépites de poisson en filet ou filet meunière

Purée de topinambour

Yaourt

Repas végétarien
 : *Cuisiné maison*

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite.



Service Education
et Action Scolaire

FR
98.598.005
CE





MENUS

Bon
APPÉTIT!




SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2020

LUNDI 23 MARS






Salade de betteraves 
Chili veggie  - Semoule
Crème de soja au chocolat








MARDI 24 MARS

Taboulé 
Cordon bleu - Haricots verts  
Fromage - Gâteaux




MERCREDI 25 MARS

Carottes râpées 
Blanquette de veau  - Riz  
Fromage - Fruit de saison 

JEUDI 26 MARS

Saucisson sec 
Cuisse de poulet  - Petit pois  
Fromage - Fruit de saison 

VENDREDI 27 MARS

Salade verte 
Poisson façon crumble
Pâtes  et courgettes à la tomate 
Yaourt

Repas végétarien
 : *Cuisiné maison*





MENUS



Bon
APPÉTIT!

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2020



LUNDI 30 MARS

Potage à la tomate  
Galette primeur – Pâtes  et riste d'aubergines 
Banane coco végétal


MARDI 31 MARS

Terrine de campagne
Omelette au fromage  - Haricots blancs à la sauce tomate
Yaourt 




MERCREDI 1^{ER} AVRIL

Salade verte 
Tourte au thon 
Fromage blanc

JEUDI 2 AVRIL

Carottes râpées 
Rosti à la viande de porc  - Haricots verts  
Yaourt 

VENDREDI 3 AVRIL

Salade de maïs  
Poisson pané – Purée de légumes 
Fromage – Fruit au sirop léger

Repas végétarien
 : *Cuisiné maison*

*Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.
Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).
Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).
En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite.*







MENUS

Bon
APPÉTIT!



SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL 2020

LUNDI 6 AVRIL




Salade verte  
Jambon blanc  - Tartiflette
Fromage – Compote 






MARDI 7 AVRIL

Salade de betteraves 
Egréné à la sauce tomate – Pâtes 
Fromage blanc






MERCREDI 8 AVRIL

Radis 
Bœuf bourguignon, haricots verts et pommes de terre vapeur 
Fromage et fruit de saison 

JEUDI 9 AVRIL

Sardines sur canapé 
Roti de bœuf et frites 
Fromage – Fruit de saison 

VENDREDI 10 AVRIL

Céleri rémoulade  
Dos de colin sauce beurre citron 
Choux fleur et riz  
Fromage – Compote de fruit

Repas végétarien

 : *Cuisiné maison*

