



MENUS DU 25 FEVRIER AU 5 AVRIL 2019

ECOLE DE MENILLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
25/02/2019 au 01/03/2019	<p>betteraves bio pâtes bio bolognaise vache picon compote bio</p>	<p>céleri rémoulade boulettes d'agneau sce tajine petits pois petit suisse fruit de saison</p>		<p>croisillon dubarry jambon sauce champignons haricots verts bio entremets /biscuits</p>	<p>concombre bio marée du jour sauce crème pommes vapeur emmental fruit de saison</p>
4/03/2019 au 8/03/2019	<p>rillettes de sardine chipolatas ratatouille / riz coulommiers bio fruit de saison</p>	<p>duo de saucissons poulet roti carottes bio au jus bûchette beignet</p>		<p>potage de légumes tartiflette fromage blanc bio aux fruits</p>	<p>salade /croûtons nuggets de poisson jardinière de légumes petit suisses bio abricots au sirop</p>
11/03/2019 au 15/03/2019	<p>choux chinois saucisse fumée haricots cocos à la tomate camembert bio ile flottante</p>	<p>carottes râpées veau à la provençale haricots beurre bio petit suisse gâteau au chocolat</p>		<p>salade verte bio sauté de poulet vallée d'Auge frites yaourt nature bio fruit de saison</p>	<p>crêpe au fromage marée du jour sauce aurore gratin de choux fleur rondelé nature compote bio</p>
18/03/2019 au 21/03/2019	<p>betteraves bio paupiette de dinde sauce tomate pommes sautées brie fruit de saison</p>	<p>concombre émincé de bœuf aux champignons carottes bio saint paulin bio mousse chocolat</p>		<p>potage courgettes hachis parmentier fromage blanc bio aux myrtilles</p>	<p>pâté de foie marée du jour sauce citron semoule bio vache picon fruit de saison</p>
25/03/2019 au 29/03/2019	<p>carottes râpées roti de porc au thym lentilles bio yaourt aromatisé compote bio</p>	<p>taboulé à la semoule bio quiche au thon salade kiri fruit de saison</p>		<p>mais thon cordon bleu haricots beurre bio emmental gâteau aux pommes</p>	<p>bouillon indonésien curry de poisson au lait de coco riz curcuma bûchette salade de fruits exotiques</p>
01/04/2019 au 05/04/2019	<p>salade de riz bio au thon burger de veau sauce moutarde haricots verts bio petit suisse aromatisé dessert surprise</p>	<p>radis a la vinaigrette boulettes de bœuf facon couscous pâtes bio vache qui rit fruit de saison</p>		<p>céleri rémoulade bourguignon carottes bio plateau de fromages nappé caramel</p>	<p>concombre bio sce bulgare marée du jour rôtie huile d'olives pommes vapeur plateau de fromages fruit de saison</p>

Vert = Crudités Cuidités

Rouge= Protidiques

Marron = Féculents

Bleu = Produits laitiers