

M E N U

ET SUGGESTIONS DU SOIR POUR LES FAMILLES

MOIS DE MARS 2010

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
du 08.03 au 12.03	Taboulé	Soupe à l'oignon	Friand au fromage	Radis à la croqu'au sel	Carottes râpées	
Déjeuner	Rosbeef Haricots verts Yaourt	Lasagne au poulet et petits légumes Pyrénées	Endive au jambon Bonbel	Sauté de veau marenge Riz Camember ^(bio)	Filet de saumon Brocolis Chaource	
	Fruit	Fruit	Fruit	Compote pomme-banane	Far aux pruneaux	
	Goûter : Pain campagne - St-Bricet - Fruit					
Dîner	Concombre fraîcheur Filet de colin braisé Riz aux champignons Brebicrème Flan chocolat	Mélange croquant Gigot d'agneau parfumé Carottes sautées Camembert Eclair vanille	Avocat sauce cocktail Steak haché VBF ratin de pommes de terre Fromage frais 20 % Cocktail aux abricots	Pizza à la romaine côlope de dinde à la crème Crumble de courgettes Mini-bleu Poire	Poireaux mousseline Rôti de porc à la cannelle Gnocchi de polenta Fromage de Hollande Kiwi	
	du 15.03 au 19.03	Salade mêlée	Tomates ensoleillées	Salade piémontaise	Potage aux poireaux	Saucisson sec
	Déjeuner	Osso bucco de dinde Pâtes Petit Suisse	Filet de dorade - citron Fenouil au jus Mimolette	Rôti de veau Petits pois et carottes Crème dessert caramel	Côte de porc Lentilles Reblochon	Pavé de hoki à la tomate Poêlée d'ebly et légumes Fromage blanc
		Poire au sirop	Millefeuille	Fruit	Fruit	Fruit ^(bio)
Goûter : Fruit - Pain d'épices						
Dîner	Maïs au fromage Oeufs à la napolitaine Poêlée méridionale Brie Coupe tutti frutti	Salade aux fonds d'artichaut Saucisse de francfort haricots blancs sauce à l'ail Yaourt sucré Pomme	Radis fileton de merlu aux crevettes Riz pilaf Livarot Mirabelles au naturel	Frisée aux croûtons Boeuf à l'ancienne Blettes fermière Tomme noire Clafoutis aux myrtilles	Chou bicolore Filet de dinde à la lyonnaise Haricots verts persillés Croc'lait Mousse praline	
	du 22.03 au 26.03	Potage de légumes	1/2 pamplemousse	Chou rouge	MENU A THEME Tomate et poivrons en salade	Quiche lorraine
	Déjeuner	Emincé de bœuf à la moutarde Pommes de terre sautées Raclette	Gigot d'agneau Endives braisées Yaourt	Nugget's de poisson Purée de 3 légumes Crème de gruyère	Paëlla Manchego	Dos de colin Fondue d'épinards Gouda
		Fruit	Gâteaux secs ^(bio)	Tartelette abricots	Œuf au lait	Fruit
Goûter : Captain fraise - Yaourt à boire						
Dîner	Carottes râpées au soja Filet de cabillaud aux agrumes Gratin de fenouils Saint-Paulin Millefeuille	Betteraves normande Porc sauté charcutier côtes panachées aux échalottes Bûche mi-chèvre Poire	Beurre de palmier vinaigre Poulet aux amandes Farfalles Petits suisses 20 % Ananas frais	Pâté en croûte Rôti de veau aux herbes Carottes glacées Tendre bleu Banane	Salades vertes mêlées Joue de boeuf miroton Pommes de terre vapeur Yaourt nature Mosaïque de fruits	
	du 29.03 au 02.04	Courgettes au citron	Soupe de cresson	Salade verte	Concombre fines herbes	Macédoine
	Déjeuner	Escalope de dinde Spaghettis sauce tomate fromage blanc	Rôti de veau aux oignons Polenta Brie	Omelette Ratatouille Petit Louis	Pot au feu et ses légumes Emmenthal	Filet d'églefin Riz créole Morbier
		Compote de pommes	Fruit	Lait gélifié chocolat	Tarte flan	Fruit
Goûter : Fruit - Pain et confiture						
Dîner	Feuilleté à l'emmental Jambon grillé hou-fleur sauce suprême Pont l'Evêque Kiwi	Salade d'endives Filet de dorade au curry Julienne de légumes Comté	sperges sauce crémeuse Fricassée de poulet Riz basmati Kiri	Céleri rémoulade supiète de veau aux olives Purée de pois cassés Munster	Salade de tomates Rôti d'agneau sauce paprika Haricots beurre fromage blanc 20 % au soja Entremets pistache	

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

Vert clair : Crudités

Vert foncé : Cuidités

Rouge : Protéines animales

Marron : Féculents

Bleu : Produits laitiers

le

e
s

naise

ir

rika

icre