

## MENUS

Semaine du 27 février au 03 mars 2023 (CL IDF)

**VACANCES SCOLAIRES**

LUNDI	MARDI
	<i>Carottes</i>
MERCREDI	JEUDI
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p>	<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Saucisse fumée*</i> <i>Lentilles au jus</i></p> <p><u><i>St Bricet</i></u></p> <p><u><i>Poire</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
VENREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salade verte et croutons</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><u><i>Salade Louisiane</i></u> : maïs, haricots rouges, tomates <u><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i></u> : oignons, champignons, carottes, <u><i>Boulettes de volaille façon kefta</i></u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Rôti de porc *</i></p> <p><i>Haricots beurre</i> </p> <p><i>Fromage blanc aux fruits</i> </p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché sauce au fromage</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pâté de campagne *</i></p> <p><i>Filet de lieu frais (Pêche Française)</i> </p> <p><i>Pommes rôtis</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><i>Spaghetti façon napolitaine</i> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>Salade paysanne</i> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><i>Concombre bulgare</i> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> <li>➤ <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u></p> <p><u><i>Poire</i></u></p>	<p><i>Macédoine au thon</i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes </i> <i>Ebly</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u></p> <p><u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u><i>Salade verte</i></u></p> <p><u><i>Parmentier de légumes (pc) </i></u></p> <p><u><i>Fromage blanc sucré </i></u></p> <p><u><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></u></p>	<p><u><i>Yassa de poulet</i></u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u><i>Parmentier de légumes</i></u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs au thon</i></p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) - 🏠</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Crème dessert praliné</i></p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc) </i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	
	<p><i>Salade fantaisie</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable *</i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Concombre à la crème </i></p> <p><i>Filet de hoki poêlé au beurre</i></p> <p><i>Duo de carottes </i></p> <p><i>Croc-lait</i></p> <p><i>Banane </i></p>	<p><i>Salade fantaisie</i> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><i>Salade piémontaise</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> <li>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

