

# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 27 Février au 3 Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Segments de pamplemousse et sucre	<b>***Mardi gras***</b> Salade de mâche et dés de betterave	Velouté de salsifis 	<b>Les pas pareille</b> <b>Salade Waldorf</b> (Céleri, pomme, noix)	Chou blanc  et dés de dinde
Plat protidique	Sauté de porc  Au jus	Omelette	Raviole boscone sauce tomate (pâtes facies au bœuf)	Filet de hoki sauce potiron crémée	Bœuf charolais  bourguignon
Sa garniture	Pâtes Sauce tomate	Epinards au gratin Et pommes de terre		Boulgour Jardinière de légumes	Carottes assaisonnement à l'ail
Produit laitier			Cantal AOC	Pont l'Evêque AOC	Yaourt nature  et sucre
Dessert	Flan à la vanille	<b>Donut's</b>	Fruit 		
Goûter			Compote Madeleine		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 6 au 10 Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes vermicelles 	Salade verte  Vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Chou blanc  vinaigrette moutarde
Plat protidique	Omelette  + râpé	Sauté de dinde  Sauce curry	Rôti de veau  Sauce marengo	Emincés de porc  Sauce forestière	Poisson en paprika'de à la carotte 
Sa garniture	Ratatouille	Riz et lentilles à l'indienne	Pommes de terre vapeur	Haricots verts persillés	(purée de carotte, pomme de terre et paprika)
Produit laitier			Camembert 	Petit-suisse aromatisé	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Salade de fruits frais		Compote de fruits 
Goûter			Jus de fruits Pain + barre chocolatée		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 13 au 17 Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mâche et betterave	Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette moutarde	Céleri râpé aux pommes 	Pâté de campagne	<b>** Balade au Mexique **</b>  Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde  Fajitas de bœuf 
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce poivrade	Beignets de poisson et citron	Œufs durs sauce aurore	Poulet rôti au jus 	
Sa garniture	Coquillettes	Carottes en persillade + râpé	Haricots beurre à l'échalote	Pommes de terre Caldeirada (pomme de terre, tomate, oignon)	Riz 
Produit laitier			Fromage blanc aromatisé		
Dessert	Flan au chocolat	Fruit  	Cake à la cannelle 	Fruit	Flan mexicain 
Goûter			Fruit Pain + fromage		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 20 au 24 Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis  et beurre	Carottes râpées 	Rillettes de canard  Pain navette	Emincé d'endives et croûtons + dés d'emmental
Plat protidique	Filet de hoki sauce crème aux herbes	Sauté de bœuf charolais  tomat'olive	Macaronade de dinde 	Sauté d'agneau  Au jus	Rôti de porc  Au curry
Sa garniture	Ratatouille niçoise Et blé	Pommes noisette	Macaroni	Semoule aux petits légumes	Haricots verts persillés
Produit laitier	Yaourt à la vanille 	Brie 	Saint Nectaire AOC		
Dessert	Fruit		Agruma dine à boire 	Fruit 	Beignet aux pommes
Goûter			Fruit Petit suisse aromatisé		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 27 au 31 Mars 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et cheddar 	Haricots blancs aux herbes Vinaigrette à la moutarde	Céleri aux pommes 	Coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) 	Potage cultivateur 
Plat protidique	Bifteck haché charolais  Au jus	Cuisse de poulet  Sauce paprika/persil	Filet de poisson sauce citron persillée	Sauté de porc  Sauce hongroise (paprika, crème fraîche, oignon)	Rôti de dinde froid  Ketchup
Sa garniture	Duo de carottes à la tomate et basilic	Purée de courgettes	Riz	Flageolets	Gratin d'épinards
Produis laitier			Yaourt nature 	Coulommiers	
Dessert	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit	Roulé au chocolat		Fruit  
Goûter			Jus de fruits Pain + fromage		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 3 au 7 avril 2017 *Vacances scolaires*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Emmental'cake 	Taboulé	Radis roses  et beurre demi-sel	Salade fraîcheur de printemps  (Salade verte  , pomme, céleri, cerfeuil)	Bâtonnets de légumes sauce pique-nique (concombres, carottes)
Plat protidique	Filet de lieu sauce velouté au basilic	Œufs durs sauce mornay	Poulet rôti au jus 	Emincés de porc  Sauce basquaise	Rôti de bœuf charolais  au jus
Sa garniture	Orge perlée 	Carottes en persillade	Pommes de terre quartiers	Cavatappi	Purée de petits pois et pomme de terre
Produit laitier	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Rondelé nature	Mimolette	Camembert 
Dessert	Fruit	Fruit 	Compote de fruits 	Ile flottante	Tarte au flan
Goûter	Jus de fruits Pain + fromage	Compote Pain + chocolat à tartiner	Fruit Pain + miel	Compote Pain + confiture	Fruit Pain + barre chocolat



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 10 au 14 Avril 2017 *vacances scolaires*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou-fleur, mais et tomate	Concombre en cubes	Carottes râpées 	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail Et cornichon
Plat protidique	Emincé de dinde  Sauce kebab	Hachis parmentier  (pommes de terre  )	Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf  Façon céroise (carotte, jus de pomme, tomate)	Thon à la tomate et au basilic
Sa garniture	Boullgour		Epinards en branche et pommes de terre béchamel	Courgettes à l'ail	Torti 
Produit laitier	Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux, miel)	Emmental	Yaourt nature	Fromage des Pyrénées	Carré du Poitou
Dessert	Fruit	Compote de pommes   	Choux à la crème	Fruit	Fruit
Goûter	Compote Madeleine	Lait chocolatée Gaufrette	Fruit Pain + fromage	Jus de fruits Viennoiserie	Compote Pain + miel



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 17 au 21 Avril 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade iceberg Vinaigrette moutarde	<b>***Dessert de Printemps***</b> Chou blanc  aux pommes et noix	
Plat protidique	FERIE	Sauté de porc 	Filet de hoki sauce citron	Rôti de veau  Au romarin	Sauté de dinde  A la vanille
Sa garniture		Lentilles mijotées	Ratatouille niçoise et pâtes 	Purée de betterave et pommes de terre persillées au jus de légumes	Riz basmati
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Cantafras		Yaourt aromatisé 
Dessert		Fruit 	Semoule au lait 	<b>Dessert de Printemps</b>	Fruit
Goûter			Fruit Fromage blanc sucré		



# TERRES DE CONFLUENCES Mars & Avril 2017

## Menus maternelles

Du 24 au 28 Avril 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées  Vinaigrette au cumin 	<b>« Les pas pareille »</b>  Soja à l'asiatique (pousses de soja, carottes, courgettes)	Croquant de concombres et pommes  Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Rillettes de merlu  Et pain polaire	
Plat protidique	Daube de bœuf charolais  A l'orange	<b>Gratin de poisson à la portugaise</b>	Cordon bleu de volaille	Echine demi-sel  A la diable	Cuisse de poulet  Condiment méditerranéen
Sa garniture	Haricots verts et blé aux oignons +râpé	(poisson, pommes de terre, tomates, poivrons)	Coquillettes	Purée de céleri	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 
Produit laitier			Fromage des Pyrénées		Tomme grise
Dessert	Cake breton en barre	Fraicheur de cassis 	Compote de pommes  	Fruit	Fruit  
Goûter			Jus de fruits Pain + barre chocolatée		

