

TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 28 Février au 2 Mars 2018

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade coleslaw  (Carottes, chou blanc, mayonnaise)	Potage cultivateur 	Emincé d'endives et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive  citron	Potage tomates vermicelles	Salade verte 
Plat protidique	Emincés de dinde  aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)	Omelette 	Rôti de porc  Au romarin	Filet de hoki sauce basilic	Sauté d'agneau  sauce façon cervoise
Sa garniture	Riz	Haricots verts et pommes noisette	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)	Boulgour	Carottes
Produits laitiers au choix	Pointe de Brie	Emmental	Petit Moulé	Pont l'Evêque AOC	Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Flan à la vanille	Fruit 	Eclair parfum chocolat	Fruit	Smoothie des Iles  (compote pommes/bananes )
Goûters	Fruit Pain + pâte à tartiner	Lait chocolaté Chausson aux pommes	Fruit Pain + confiture	Compote Pain + miel	Fruit Gaufre



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 5 au 9 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Bouillon de parmentier et poireaux 	Carottes râpées  Pomelos au sucre	Friand au fromage	Salade iceberg vinaigrette à l'échalote  Chou rouge	***Amuse-bouche : cake au curcuma  *** Chou blanc et pommes  Salade verte 
Plat protidique	Ravioli pur bœuf	Sauté de bœuf  sauce piquante	Manchons de poulet sauce barbecue 	Emincés de porc  sauce champignon	Poisson en paprika'de à la carotte
Sa garniture		Haricots verts au persil	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Semoule 	(purée de carotte, pomme de terre et paprika)
Produits laitiers au choix	Fromage blanc et sucre Fromage frais de campagne	Camembert Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Petit Moulé Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage des Pyrénées Tomme grise
Desserts au choix	Fruit  Fruit au choix	Gaufre poudrée Pompon	Salade de fruits frais	Compote tous fruits Compote pomme banane	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Compote Pain +fromage		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 12 au 16 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pâté de mousse de canard <i>Pâté de campagne</i> Et cornichon	Salade iceberg <i>Céleri rémoulade</i>	Salade de lentilles et tomate	***Mission anti-gaspi*** Salade de mâche et betteraves rouges	Chou rouge râpé et maïs <i>Salade verte</i> Vinaigrette à la ciboulette 
Plat protidique	Omelette nature 	Beignets de calamar	Sauté de dinde  Sauce végétale à la provençale	Bobotie  (bœuf haché, ail, crème, brunoise de légumes, épices, oignon, ail, crème) sauce tomate	Jambon de dinde 
Sa garniture	Haricots beurre et boulgour	Pommes de terre Caldeirada (pomme de terre, tomate, oignon)	Carottes au persil		Macaroni au gratin
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé <i>Yaourt nature</i>	Vache qui rit <i>Rondelé nature</i>	Gouda		Tomme blanche <i>Carré</i>
Desserts au choix	Fruit <i>Fruit au choix</i>	 Fruit <i>Fruit au choix</i>	Assiette de fruits printaniers (fraises, ananas)	Liégeois chocolat	Pêche au sirop <i>Abricots au sirop</i>
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 19 au 23 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de canard  Pain navette	Macédoine mayonnaise Haricots verts et thon	Chou blanc rémoulade  Vinaigrette moutarde	***A l'écoute de ma planète*** Salade iceberg Emincé d'endives et croûtons	 Salade  , maïs, soja aux saveurs asiatiques Chou chinois Vinaigrette au soja
Plat protidique	Nuggets de volaille	Bœuf tomato'olive 	Poulet entier rôti  	Filet de merlu issu de pêche durable, au jus	Fajitas végétarienne  (tortilla de blé, haricot rouge, maïs, soja  , oignon, poivron, tomate, épices)
Sa garniture	Dés de butternut	Pommes noisette	Ratatouille niçoise et blé	Epinards branches au gratin	Riz
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature	Pavé demi-sel  Pointe de Brie	Montboissié	Cotentin Fraidou	Gouda Fromage des Pyrénées
Desserts au choix	 Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix	Entremets vanille 	Gâteau tutti frutti   (farine )	Compote de pommes   Compote de pommes   /poires  
Goûter			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 26 au 30 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte  aux croûtons <i>Salade verte  et raisins secs</i>	Mortadelle <i>Saucisson à l'ail</i>	Salade de mâche et betterave	***Les pas pareille*** Céleri rémoulade <i>Salade iceberg</i>	Potage cultivateur 
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg	Omelette au fromage	Blanquette de veau à la crème 	Cubes de poisson sauce citron persillée	Rôti de dinde froid  Ketchup
Sa garniture	Purée de pommes de terre	Haricots verts et pâtes	Semoule	Carotte et crumble nature ou crumble au fromage	Boulgour à la provençale
Produits laitiers au choix	Edam <i>Emmental</i>	Yaourt nature et sucre <i>Yaourt aromatisé</i>	Coulommiers	Fromage blanc et gelée de coing <i>Fromage blanc et sucre</i>	Saint Paulin <i>Cantal AOC</i>
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Pêche au sirop	Choux à la crème	Fruit  <i>Fruit au choix</i>
Goûter			Fruit Cake aux épices 		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 3 au 6 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de lentilles Salade de haricots blanc	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte  pomme, céleri, cerfeuil)	Cœuf dur mayonnaise en dosette	Chou chinois Concombre en cubes Vinaigrette d'agrumes au romarin 
Plat protidique	FERIE	Sauté de bœuf  façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate)	Emincés de dinde  façon yassa	Gratin de moules	Bifteck haché de bœuf au jus 
Sa garniture		Jardinière de légumes	Penne 	Riz thaï	Purée de petits pois et pomme de terre
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits Petit suisse nature	Edam	Camembert  Coulommiers	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Desserts au choix		Fruit Fruit au choix	Ile flottante	 Fruit Fruit au choix	***Dessert de printemps***
Goûter			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 9 au 13 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou-fleur, maïs et tomate Macédoine mayonnaise	Radis sauce pique-nique Carottes râpées 	Crêpe au fromage	***Mission anti-gaspi*** Taboulé	Saucisson à l'ail Pâté de mousse de canard Et cornichon
Plat protidique	Poulet rôti	Quenelle nature sauce tomate	Rôti de bœuf  sauce chasseur (tomate, oignon, estragon, champignon, cerfeuil)	Pizza du chef au fromage 	Parmentier de thon
Sa garniture	Courgettes à l'ail	Riz  Riz 	Purée de céleri et pommes de terre	Salade verte	
Produits laitiers au choix	Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux, miel)	Vache qui rit Rondelé ail et fines herbes	Fromage des Pyrénées		Tomme blanche Carré
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Compote de pommes   Compote de pommes et poires  	Fruit	Fromage blanc fraise pistache 	 Fruit Fruit au choix
Goûter			Lait chocolaté Cake à la cannelle 		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 16 au 20 Avril 2018

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois	Rillettes de merlu et pain polaire 	Carottes râpées à l'orange 	***Amuse-bouche : soupe de petit-pois menthe*** Salade de betteraves rouges	Salade verte et maïs 
Plat protidique	Emincé de dinde  sauce kebab	Sauté de porc  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Tortilla aux pommes de terre	Filet de lieu sauce velouté au basilic	Rôti de veau  au romarin
Sa garniture	Pâtes	Lentilles mijotées	Ratatouille niçoise	Orge perlé 	Purée de betterave et pommes de terre
Produits laitiers au choix	Emmental	Petit fromage frais sucré	Pointe de brie 	Yaourt nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Flan au chocolat	Fruit	Riz au lait au caramel 	Fruit 	Tarte au flan 
Goûter	Fruit Gaufre	Lait grenadine Pain + chocolat	Fruit Fromage blanc	Compote Pain + fromage	Fruit Pompon



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 23 au 27 Avril 2018

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées  Vinaigrette au cumin 	Concombres en cubes Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Salade verte 	Salade de blé	***Les pas pareille*** Nems au poulet
Plat protidique	Daube de bœuf à l'orange 	Omelette	Dès de poisson sauce curry	Poulet entier rôti au jus  	Echine demi-sel à la diable 
Sa garniture	Haricots verts	Coquillettes  et ketchup	Purée de pomme de terre	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Riz et duo de carottes à la tomate et basilic
Produits laitiers au choix	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Fraidou	Gouda	Cantal AOC et condiment pomme ou poire
Desserts au choix	Cake breton en barre	Compote de pommes  et bananes 	Fraicheur de cassis 	Fruit	Ananas 
Goûter	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain + chocolat	Fromage blanc Cake au chocolat 	Jus de fruits Pâtisserie	Compote Pain + miel

