


# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

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 maternelles

Du 5 au 9 Mars 2018


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Bouillon de parmentier et poireaux 	Carottes râpées 	Friand au fromage	Salade iceberg vinaigrette à l'échalote 	Chou blanc et pommes 
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	+ râpé	Haricots verts au persil	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Semoule  +râpé	(purée de carotte, pomme de terre et paprika)
Produits laitiers		Fromage blanc et sucre	Petit fromage frais aux fruits		
Desserts	Fruit  		Salade de fruits frais	Compote tous fruits	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Compote Pain +fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 12 au 16 Mars 2018















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade iceberg	Salade de lentilles et tomate	***Mission anti-gaspi***	Chou rouge râpé et maïs Vinaigrette à la ciboulette 
Plat protidique	Omelette nature 	Beignets de calamar	Sauté de dinde  Sauce végétale à la provençale	<b>Bobotie</b>  (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	 Riz	Macaroni au gratin
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Gouda		
Desserts	Fruit		Assiette de fruits printaniers (fraises, ananas)	<b>Liégeois chocolat</b>	Pêche au sirop
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 19 au 23 Mars 2018




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Chou blanc rémoulade  Vinaigrette moutarde	***A l'écoute de ma planète*** Salade iceberg	Salade  , maïs, soja aux saveurs asiatiques Vinaigrette au soja
Plat protidique	Nuggets de volaille	Bœuf tomat'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 + râpé
Produits laitiers	Fromage blanc aromatisé	Pavé demi-sel 	Montboissé		
Desserts	Fruit 	Fruit	Entremets vanille 	Gâteau tutti frutti  (farine  )	Compote de pommes  
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 26 au 30 Mars 2018









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte  aux croûtons		Salade de mâche et betterave	<b>***Les pas pareille***</b> Céleri rémoulade	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	<b>Carotte et crumble nature ou crumble au fromage</b>	Boulgour à la provençale +râpé
Produits laitiers		Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Fromage blanc et gelée de coing	
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Pêche au sirop		Fruit 
Goûter			Fruit Cake aux épices 		



# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 3 au 6 Avril 2018







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade fraîcheur de printemps (Salade verte  pomme, céleri, cerfeuil)		Chou chinois 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		Petit fromage frais aux fruits	Edam	Camembert 	
Desserts		Fruit	Ile flottante	Fruit 	<b>***Dessert de printemps***</b>
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 9 au 13 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou-fleur, maïs et tomate	Radis sauce pique-nique	Crêpe au fromage	***Mission anti-gaspi***	Saucisson à l'ail Et cornichon
Plat protidique	Poulet rôti	Quenelle nature sauce tomate	Rôti de bœuf  sauce chasseur (tomate, oignon, estragon, champignon, cerfeuil)	<b>Pizza du chef au fromage</b> 	Parmentier de thon
Sa garniture	Courgettes à l'ail +râpé	 Riz	Purée de céleri et pommes de terre	<b>Salade verte</b>	
Produits laitiers		Fromage blanc et sucre roux	Fromage des Pyrénées		
Desserts	Fruit		Fruit	<b>Fromage blanc fraise pistache</b> 	Fruit 
Goûter			Lait chocolaté Cake à la cannelle 		














# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2018

## Menus maternelles

Du 16 au 20 Avril 2018

### Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois	Rillettes de merlu et pain polaire 	Carottes râpés 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	Emmental	Petit fromage frais sucré	Pointe de brie 	Yaourt nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	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 maternelles

Du 23 au 27 Avril 2018

### Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	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	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Fraidou	Gouda	<b>Cantal AOC et condiment pomme ou poire</b>
Desserts	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

