














# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 4 au 8 Mars 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Potage de légumes 	Salade iceberg et croûtons	Crêpe au fromage	Velouté de poireaux et pommes de terre 
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce piquante	Filet de hoki sauce aurore	Jambon blanc 	Emincés de dinde  Sauce champignons	Sauté d'agneau  Sauce basquaise
Sa garniture	Haricots verts au persil	Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)	Gratin de coquillettes 	Chou-fleur en béchamel	Semoule
Produits laitiers	Tomme grise	Petit suisse aromatisé	Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre	Coulommiers
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Entremets praliné 	Salade de fruits frais	Fruit
Goûters	Fruit Pain + miel	Compote  Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	Compote  Viennoiserie	Jus de fruits Cake aux épices 





# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 11 au 15 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise <b>Salade d'haricots beurre</b>	Salade iceberg <b>Salade verte et maïs aux herbes</b> Vinaigrette à la ciboulette	Mousse de canard Et cornichon	<b>***Les Pas Pareille***</b>  Salade de mâche et betteraves rouges <b>Chou rouge</b>	Salade de lentilles et tomate <b>Salade de haricots rouge comme un chili</b>
Plat protidique	Poisson en paprika'de à la carotte (purée de carotte, pdt et paprika)	Emincés de porc  au curry	Blanquette de veau 	Raviolis pur bœuf	Sauté de dinde  sauce à la provençale
Sa garniture		Pommes de terre vapeur	Riz		Ratatouille à la niçoise et blé
Produits laitiers au choix	Gouda <b>Saint-Paulin</b>	Carré <b>Tomme blanche</b>	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit <b>Rondelé nature</b>	Yaourt nature et sucre <b>Yaourt aromatisé</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Flan à la vanille <b>Flan au chocolat</b>	Fruit	<b>Brownie mexicain</b> 	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûters			Jus de fruits  Gâteau au yaourt 		



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local











# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 18 au 22 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes <b>Salade de boulgour, tomates et poivrons</b>	Œuf dur  mayonnaise	Carottes râpées  vinaigrette	Chou chinois <b>Salade, soja aux saveurs asiatiques</b> Vinaigrette au soja	<b>***A l'écoute de ma planète***</b> Salade d'endives et croûtons <b>Salade iceberg et croûtons</b> Vinaigrette au miel
Plat protidique	Nuggets de volaille	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail Emmental râpé 	Poulet rôti entier 	Bœuf tomate olive 	Pain de poisson (colin)  sauce tomate
Sa garniture	Epinards branche en béchamel		Purée de brocolis	Haricots beurre	Riz 
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire <b>Gouda</b>	Petit fromage frais sucré <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Saint Nectaire AOC	Edam <b>Emmental</b>	Pavé demi-sel <b>Petit cotentin</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Compote de pommes 	Entremets chocolat  et meringue 	Muffin vanille pépites de chocolat
Goûters			Fruit Pain + barre de chocolat		



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef








Produit Local

# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

Du 25 au 29 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé <b>Salade de blé aux petits légumes</b>	Céleri rémoulade <b>Salade iceberg</b>	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Potage de légumes frais 	<b>***Amuse-bouche : Mix'lait pain d'épices***</b> Salade verte et noix <b>Salade verte et croûtons</b> Vinaigrette à l'échalote 
Plat protidique	Omelette au fromage	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut 	Rôti de porc au jus	Emincé de dinde  sauce kebab	Chipolatas 
Sa garniture	Haricots verts à l'ail		Petits pois mijotés	Boulgour	Gnocchetti
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé <b>Yaourt nature et sucre</b>	Cantal AOC <b>Saint Paulin</b>	Camembert  	Fromage blanc et miel <b>Fromage de campagne et miel</b>	Petit cotentin <b>Fraidou</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Mousse au chocolat au lait	Smoothie des Iles 	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Choux à la crème
Goûters			Fruit Yaourt aromatisé		











# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 1 au 5 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Oeuf dur mayonnaise	<b>***Amuse-bouche : Yaourt au lait de chèvre vanille***</b>  Salade de lentilles <b>Salade de haricots rouges façon brésilienne (ananas, dinde, maïs, tomate, persil)</b>	Salade verte Vinaigrette au basilic	Salade de betteraves rouges <b>Salade de haricots beurre à l'échalote</b>	Carottes râpées
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)	Sauté de bœuf  façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate)	Filet de hoki sauce citron	Rôti de dinde  sauce charcutière	Emincés de porc  Sauce forestière
Sa garniture	Légumes couscous et semoule	Carottes au jus	Pâtes Cavatappi	Frites au four	Purée de choux de Bruxelles au fromage
Produits laitiers au choix	Brie  Camembert 	Petit fromage frais aux fruits <b>Petit suisse nature</b>	Mimolette	Yaourt nature et sucre <b>Yaourt aromatisé</b>	Cantadou ail et fines herbes <b>Cantafrais</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Ile flottante	Fruit  <b>Fruit au choix</b>	Flan pâtissier (sans pâte) 
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt 		











# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 8 au 12 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou-fleur, maïs et tomate Vinaigrette moutarde <b>Macédoine mayonnaise</b>	Chou chinois <b>Concombre en cubes</b> Vinaigrette d'agrumes au romarin	Rillettes de merlu et sardine et pain polaire	<b>***Mission anti-gaspi***</b> <b>Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne</b>	Pâté de campagne et cornichon <b>Mousse de canard</b> <b>Et cornichon</b>
Plat protidique	Poulet  façon yassa (épices, moutarde, citron)	Sauté de porc  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Rôti de bœuf froid  Sauce chasseur (tomate, oignon, estragon, champignon, cerfeuil)	<b>Pizza au fromage</b> 	Filet de merlu sauce curry
Sa garniture	Farfallines	Haricots vert	Purée de céleri et pommes de terre	<b>Salade verte</b>	 Riz
Produits laitiers au choix	Yaourt à la vanille  	Montcadi croûte noire <b>Saint Paulin</b>	Vache qui rit		Carré <b>Tomme blanche</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Mousse au chocolat	Assiette de fruits printaniers	<b>Fromage blanc fraise pistache</b> 	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûters			Jus de fruits Yaourt nature et sucre		



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local











# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 15 au 19 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes à la grecque <b>Salade de riz à la thaïlandaise</b>	Radis roses et beurre <b>Chou chinois</b>	Céleri rémoulade	Salade de betteraves rouges <b>Salade de haricots beurre à l'échalote</b>	<b>***Les Pas pareille***</b> Chou blanc et noix <b>Salade de courgettes, tomates et ciboulette</b> Vinaigrette provençale 
Plat protidique	Poisson pané frais	Omelette 	Sauté de dinde  Sauce basquaise	Hachis parmentier charolais 	Chipolatas 
Sa garniture	Epinards branches en béchamel	Coquille sauce tomate	Ratatouille niçoise et blé		Lentilles mijotées
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Emmental <b>Gouda</b>	Pointe de brie	Cantal AOP <b>Saint Paulin</b>	Cantadou ail et fines herbes <b>Cantafrais</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Entremets vanille  et gaufre 	Eclair au chocolat	Fruit  <b>Fruit au choix</b>	<b>Crumble pomme, poire, cacao</b> 
Goûter			Fruit Cake au chocolat 		









# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 22 au 26 Avril 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	<b>***Dessert de printemps***</b> Salade verte 	Crêpe au fromage
Plat protidique	FERIE	Œuf à la coque	Parmentier de thon 	Rôti de veau  au romarin	Poulet entier rôti 
Sa garniture		Frites		Petits pois mijotés	Haricots verts
Produits laitiers		Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Gouda
Desserts		Gaufre	Fraicheur de cassis 	<b>Pâtisserie</b>	Fruit 
Goûters		Fruit Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	Fruit Fromage blanc	Jus de fruits Viennoiserie










# TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

## Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 29 Avril au 3 mai 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis beurre	Nems au poulet		Salade de haricots verts et œuf	Salade iceberg
Plat protidique	Cordon bleu	Daube de bœuf  à la provençale		Quenelles sauce aurore	Rôti de porc au jus 
Sa garniture	Coquillettes 	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	FERIE	Riz	Purée de betteraves
Produits laitiers	Saint Nectaire	Fromage blanc et sucre		Yaourt aromatisé	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit		Fruit	Gâteaux au fromage blanc 
Goûters	Fruit Pain + barre de chocolat	Compote Madeleine		Jus de fruits Pain + fromage	Fruit Pain + confiture

