

TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

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 maternels

Du 11 au 15 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade iceberg Vinaigrette à la ciboulette	Mousse de canard Et cornichon	***Les Pas Pareille*** Salade de mâche et betteraves rouges	
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 + râpé	Sauté de dinde  Sauce à la provençale
Sa garniture		Pommes de terre vapeur	Riz		Ratatouille à la niçoise et blé
Produits laitiers	Gouda		Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature et sucre
Desserts	Fruit	Flan à la vanille	Fruit	Brownie mexicain 	Fruit
Goûters			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

Du 18 au 22 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux herbes		Carottes râpées  vinaigrette	Chou chinois Vinaigrette au soja	***A l'écoute de ma planète*** Salade d'endives et croûtons Vinaigrette au miel
Plat protidique	Nuggets de volaille	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail  Emmental râpé	Poulet rôti entier 	Bœuf tomato'olive 	Pain de poisson (colin)  sauce tomate
Sa garniture	Epinards branche en béchamel		Purée de brocolis	Haricots beurre	 Riz <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>
Produits laitiers		Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire AOC		Fromage blanc et sucre
Desserts	Fruit	Fruit	Compote de pommes 	Entremets chocolat  et meringue 	
Goûters			Fruit Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

Du 25 au 29 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Céleri rémoulade	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Potage de légumes frais 	Salade verte et noix 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	Yaourt aromatisé		Camembert  	Fromage blanc et miel	
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Smoothie des Iles 		Choux à la crème
Goûters			Fruit Yaourt aromatisé		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

Du 1 au 5 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise		Salade verte Vinaigrette au basilic		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 + râpé	Carottes au jus	Pâtes Cavatappi	Frites au four	Purée de choux de Bruxelles au fromage
Produits laitiers		Petit fromage frais aux fruits	Mimolette	Yaourt nature et sucre	
Desserts	Fruit	Fruit	Ile flottante	Fruit  Produit AGB	Flan pâtissier (sans pâte) 
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

Du 8 au 12 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Chou chinois Vinaigrette d'agrumes au romarin	Rillettes de merlu et sardine et pain polaire	***Mission anti-gaspi***	Pâté de campagne et cornichon
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)	Pizza au fromage 	Filet de merlu sauce curry
Sa garniture	Farfallines	Haricots vert	Purée de céleri et pommes de terre	Salade verte	Riz  + râpé
Produits laitiers	Yaourt à la vanille  		Vache qui rit		
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat	Assiette de fruits printaniers	Fromage blanc fraise pistache 	Fruit
Goûters			Jus de fruits Yaourt nature et sucre		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

Du 15 au 19 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pâtes à la grecque	Radis roses et beurre	Céleri rémoulade		***Les Pas pareille*** Chou blanc et noix 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			Pointe de brie	Cantal AOP	Petit suisse aromatisé
Desserts	Fruit	Entremets vanille  et gaufre 	Eclair au chocolat	Fruit 	
Goûter			Fruit Cake au chocolat 		



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	***Dessert de printemps*** 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 	Pâtisserie	Fruit 
Goûters		Fruit Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	Fruit Fromage blanc	Jus de fruits Viennoiserie



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus maternels

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

