



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 8 au vendredi 12 mars 2021

Semaine 10

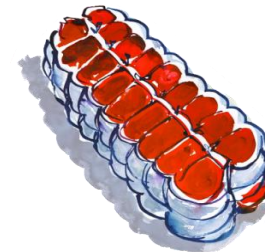


	Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz, olives et maïs *	Salade verte & croûtons	Saucisson sec & cornichons	Tarte au fromage	Potage champignon *
Plat du jour et accompagnement	Tortilla pommes de terre oignons	Paupiette de veau sauce chasseur *	Nuggets poisson	Rôti de bœuf	Brandade de poisson *
	Haricots plats *	 Coquillettes *	Poêlée campagnarde *	Ratatouille	
Produit laitier	Gouda	Vache qui rit	Onctueux caramel	Emmental	Saint Paulin
Dessert	Orange	Salade de fruits	Madeleine	 Kiwi	Compote de pommes

S/P: Galantine de volaille

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.




L'équipe de cuisine  
vous souhaite



Bon Appétit

# Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 15 au vendredi 19 mars 2021

Semaine 11



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts *	Macedoine mayonnaise *	Salade coleslaw *	Betteraves mimosa *	Salade de pâtes au surimi *
<b>Plat du jour et accompagnement</b>	Poulet façon blanquette *	Tortellinis ricotta épinard crème fromage	Escalope de volaille à la crème *	Spaghettis carbonara *	Poisson pané + citron
	Riz *		Haricots verts persillés *		Epinards béchamel
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse sucré	Cantal	Cantadou	Camembert	Yaourt sucré
<b>Dessert</b>	 Pomme	 Banane	Crème vanille	Cocktail de fruits	Moelleux pomme

S/P: Carbonara au dés de dinde

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



L'équipe de cuisine  
vous souhaite

Bon Appétit!



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 22 au vendredi 26 mars 2021

Semaine 12

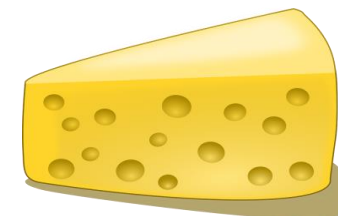


	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte aux dés de fromage *	Carottes râpées	Pois-chiches vinaigrette *	Salade verte au surimi *	Potage carotte et pomme de terre *
Plat du jour et accompagnement	Sauté de bœuf aux olives *	Steak fromager	Sauté de dinde aux olives	Donuts de poulet	La marée sauce provençale *
	Semoule *	Haricots plats *	Salsifis à la crème *	Purée de patate douce *	Riz *
Produit laitier	Six de Savoie	Camembert	Biscuit gaufrette	Mimolette	Emmental
Dessert	Compote pomme - banane	 Poire	Onctueux chocolat	Flan pâtissier	 Orange

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

L'équipe de cuisine vous souhaite





Bon Appétit!

# Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

Semaine 13



	Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge au dés de fromage *	Œuf dur sauce cocktail *	Jambon de dinde	Concombre tatziki	Salade niçoise *
Plat du jour et accompagnement	Omelette *	Emincé de poulet au miel *	Boulettes de bœuf façon goulash *	Hachis parmentier *	Calamar américaine *
	Blé à la tomate *	Haricots beurre *	Tajine de légumes *		Pomme de terre vapeur
Produit laitier	Cake aux fruits	Faisselle	Bombel	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Crème caramel	 Fruit	Flan caramel	 Pomme	Cocktail de fruits

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



L'équipe de cuisine  
vous souhaite


Bon Appétit

# Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 5 au vendredi 9 avril 2021

Semaine 14



	Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi Menu de Pâques	Vendredi
Entrée	F	Quiche de volaille	Taboulé *	Œufs mimosa	Potage de chou fleur *
Plat du jour et accompagnement	E	Rôti de bœuf	Omelette au fromage	Navarin d'agneau	La marée sauce citron *
	R	Haricots beurre persillés *	Chou romanesco *	Pommes de terre	Fondue de poireaux *
Produit laitier	I	Saint Paulin	Coulommiers	Carré frais	Babybel
Dessert	E	Purée de pomme - poire	Banane	Nid de Pâques & chocolat	 Clémentine

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.




L'équipe de cuisine vous  
souhaite



Bon  
Appétit 

# Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 12 au vendredi 16 avril 2021

Semaine 15



	Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de courgettes au pesto *	Betterave vinaigrette *	Carottes râpées à l'ananas *	Salade de radis, maïs et carottes *	Crêpe au fromage
Plat du jour et accompagnement	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu	Steak de soja sauce tomate *	Blanquette de veau *	La marée sauce provençale *
		Petits pois *	Poêlée méridionale	Pomme vapeur	Purée de potiron *
Produit laitier	Edam	Chanteneige	Madeleine	Kiri	Mimolette
Dessert	 Pomme	Fruit	Mousse au chocolat	Ananas au sirop	 Clémentine

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



L'équipe de cuisine vous souhaite

Bon Appétit!



# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

Semaine 18



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de lentilles *	Rillettes de thon *	Salade de maïs, pomme de terre & poivrons *	Duo de choux & fromage	Celeri bulgare *
<b>Plat du jour et accompagnement</b>	Nuggets de poulet	Sauté de dinde aux champignons *	Paëlla au poulet *	Steak de soja à la crème *	La marée + citron *
	Petits pois carottes	 Gratin de brocolis *		Gratin dauphinois *	Blé à la provencale *
<b>Produit laitier</b>	Bombel	Six de Savoie	Madeleine	Petit suisse sucré	Babybel
<b>Dessert</b>	 Ananas	Fruit de saison	Crème vanille	Pomme	Tarte aux pommes

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

L'équipe de cuisine vous souhaite



*Bon appétit*

# Repas des écoles élémentaires et maternelles



Du lundi 10 au vendredi 14 mai 2021

Semaine 19

	Lundi Menu marocain	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiche menthe & cumin *	Gaspacho *	Asperges sauce mousseline	F	
Plat du jour et accompagnement	Tajine de poulet*	Omelette de légumes au curry	Boulettes de bœuf basilic *	E	
	Semoule aux petits légumes *	Carottes persillées *	Riz *	R	
Produit laitier	Petit suisse	Biscuit	Samos	I	
Dessert	Salade d'oranges *	Onctueux vanille	Fruit	E	

\* Cuisiné par nos soins

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



L'équipe de cuisine vous souhaite

Bon appétit