







































# Menu du 27 fevrier au 31 mars 2023





















## Semaine du 27 fevrier au 3 mars

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|  Betteraves mimolette 5<br> Rôti de bœuf<br> Haricots beurre<br> Petits suisses 5<br><p><i>pain/babybel</i></p> |  Choux fleur vinaigrette<br> Omelette aux herbes 1<br>***<br> Liegeois chocolat 5<br><p><i>Banane/biscuit</i></p> |  Pêches au thon 1+4<br> Sauté de porc madras<br> Céréales à l'indienne 3<br> Tarte pommes 1+5<br><p><i>Gaufre</i></p> |  Soupe de potiron/chataignes<br> Rôti de veau façon orloff 5<br> Riz pilaff<br> Salade de fruits<br><p><i>Pain/chocolat</i></p> |  Paté de campagne<br> Saumon creme de persil 5+4<br> Duo romanesco/brocolis<br> Yaourt nature sucré 5<br><p><i>Compote/biscuit</i></p> |
|---|--|---|---|--|






















## Semaine du 6 mars au 10 mars

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|  Salade maïs/palmier 13<br> chipollatas<br> Petits pois<br> Mont blanc caramel 5<br><p><i>Pain , chocolat</i></p> |  Avocat vinaigrette<br> Emince de dinde thaï<br> Semoule<br> Mousse chocolat 5<br><p><i>chocolatine</i></p> |  Saucisson à l'ail<br> Blanquette de veau 5<br> Purée de carottes 5<br> Fromage blanc/fruits rouges<br><p><i>Barre de céréales/jus de fruits</i></p> |  Œufs vinaigrette 1<br> Pennes sauce tomate 3<br>***<br> Fruits de saison<br><p><i>Pain, babybel</i></p> |  Soupe de legumes<br> Brandade de de morue 4+5<br> Salade verte<br> Flan pâtissier 3+5+1<br><p><i>compote de pomme/cake</i></p> |
|---|---|--|---|---|




















## Semaine du 13 mars au 17 mars

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  Carottes rapées<br> Nuggets de poulet<br> Haricots verts<br> Tarte chocolat 3+5<br><p><i>pain/nutella</i></p> | <p><b>menu irlandais</b></p>  Soupe de choux et panais<br> Bœuf mijoté a l'Irlandaise 13<br> Purée de butternut 5<br> Soft Irish coffee 5<br><p><i>croissant</i></p> |  Salade Niçoise 4+1<br> Jambon grillé<br> Gratin de courgettes 5<br> Crumble poires 3<br><p><i>liegeois chocolat/biscuit</i></p> |  Concombres vinaigrette<br> Hachis parmentier veggi<br>***<br> Compote de pommes<br><br><p><i>pain/fromage</i></p> |  Pomelos<br> Lieu à la moutarde ancienne 4+1<br> Riz safrané<br> Yaourt aromatisé 5<br><p><i>Banane/biscuit</i></p> |
|--|--|--|--|---|

## Semaine du 20 mars 24 mars

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|  Mousse de canard 5<br> Burger de veau<br> Choux fleur persillé<br> Fruits de saison<br><p><i>Pain , chocolat</i></p> |  Betteraves vinaigrette<br> Rôti de porc au jus<br> Pommes rissolées<br> Suisses aux fruits 5<br><p><i>Beignet</i></p> |  Salade lardons/croutons<br> Saucisse de Canard<br> Poêlée campagnarde<br> Choux vanille 3+1+5<br><p><i>Yaourt à boire/biscuit</i></p> | <p>Menu élaboré par la classe mme LACHISE</p>  Pan con tomate et brebis<br> Œufs farcis chimay<br> Frites de patates douces<br> Panna cotta coulis de framboises<br><br><p><i>Pain/confiture</i></p> |  Macédoine 1+11<br> Calmars à l'Américaine 7<br> Tendres perles aux poivrons<br> Fromage blanc 5<br><p><i>Chausson</i></p> |
|---|--|--|--|--|


## Semaine du 27 mars au 31 mars


|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
|  Quiche Lorraine 3+1+5<br> Sauté de poulet persillé<br> Purée aux 3 légumes 5<br> Fruits de saison<br><p><i>Barre de céréales/jus de fruits</i></p> |  Salade bleu et pommes 5<br> Dhal de lentilles corail*<br> Tarte aux pommes et noix 3+2<br><br><p><i>Chocolatine</i></p> |  Friand au fromage 3+5<br> Rôti de veau champignons<br> Carottes à la crème 5<br> Cocktail de fruits<br><p><i>Pain/fromage</i></p> |  Concombres/maïs 13<br> Cassoulet au porc<br>***<br> Yaourt vanille 5<br><p><i>pain/nutella</i></p> |  Salade coleslow 1+11<br> Moules 7+5<br> Frites<br> Fraises<br><p><i>Donuts</i></p> |
|---|--|--|--|---|

 produit bio

 menu végétarien

 poisson frais

 viande bovine française

 volaille française

|   |                 |    |          |
|---|-----------------|----|----------|
| 1 | œufs            | 8  | arachide |
| 2 | fruits à coques | 9  | celeris  |
| 3 | gluten          | 10 | sésame   |
| 4 | poisson         | 11 | moutarde |
| 5 | lait            | 12 | soja     |
| 6 | crustacés       | 13 | sulfite  |
| 7 | mollusques      | 14 | lupin    |

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

\*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

**Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements**

\*dhal: plat indien base lentilles et lait de coco

**pain bio servi tous les jours**  
**la cuisine est labélisée ecocert**

