



MENU '4 SAISONS' DU 20 février 2017 AU 31 mars 2017

Menus scolaires Laverune Pignan Saussan Murviel

	SEMAINE DU 20 février AU 24 février	SEMAINE DU 27 février AU 03 mars	SEMAINE DU 06 mars AU 10 mars
Lundi	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Fromage frais Ile flottante	Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne Blanquette de volaille Tortis et râpé Fromage blanc Fruit	Pizza au fromage maison Escalope viennoise Jeunes carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit BIO
Mardi	Salade verte BIO Poisson meunière et citron Epinards hachés et croûtons Fromage blanc nature Beignet aux pommes	Menu Carnavalesque Salade arlequin Beignets de poisson Flan maison de courges Camembert BIO Bugnes briochées	Chou blanc sauce tartare Sauté de veau aux olives Blé BIO Kiri Compote de pommes coings
Mercredi	Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier BIO maison** Pointe de Brie Fruit	Velouté de courgettes Paupiette de veau Gratin de choux fleur BIO St Morêt Gâteau poire chocolat maison	Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine Menu Tortilla de blé Fromage blanc BIO Tex Mex Ananas au sirop
Jeudi	Menu Montagnard Velouté maison de légumes Diot Savoyard* Gratin de crozets Faisselle BIO Compote de poires maison et sablés	Tarte au fromage Rôti de porc aux herbes* Haricots verts à l'ail P'tit cottentin Fruit BIO	Salade verte BIO Filet de colin sauce provençale Pâtes Pointe de brie Fruit de saison
Vendredi	Cake maison au potiron Cuisse de poulet façon grand-mère Haricots beurre St Morêt Fruit BIO	Salade coleslaw Steak haché Frites et ketchup Yaourt nature BIO Pomme au four maison au caramel	Velouté maison de légumes Omelette BIO Petits pois à la barigoule Petit suisse aromatisé Gâteau maison au yaourt

	SEMAINE DU 13 mars AU 17 mars	SEMAINE DU 20 mars AU 24 mars	SEMAINE DU 27 mars AU 31 mars
Lundi	Carottes BIO râpées Filet de poisson sauce oseille Pommes persillées P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane	Salade de pépinettes Cordon bleu Poêlée de légumes BIO Petit suisse sucré Fruit de saison	Terrine de campagne* Filet de poulet au jus Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison
Mardi	Salade de lentilles aux échalotes Parmentier de courges** Gouda Fruit BIO	Chou blanc en salade Tomate farcie et sauce tomate Riz créole BIO Comté Compote de poires	Céleri rémoulade Macaronis à la bolognaise** et râpé Fromage frais Fruit BIO
Mercredi	Salade d'endives sauce tartare Blanquette de veau Chou-fleur persillé BIO St Marcellin Gaufre liégeoise	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Fromage les fripons Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade de pâtes BIO Emincé de volaille au curry Haricots beurre persillés Vache picon Fruit de saison	Menu Macédoine de légumes BIO Blanquette de volaille Boullghour Plateau de fromage Flan vanille nappé caramel Cake maison aux courgettes	Salade verte BIO Filet de poisson sauce citron Petits pois au jus Tomme blanche Beignet au chocolat
Vendredi	Velouté de petits pois à la menthe Roast Gammon (jambon grillé) Potatoes et ketchup Fromage blanc BIO Crumble aux pommes Menu ROCK	Poisson meunière Gratin de brocolis Yaourt vanille BIO Fruit de saison	Salade d'haricots beurre et maïs Saucisse de Toulouse* Lentilles mijotées aux oignons Yaourt nature BIO Fruit de saison

