

MENU '4 SAISONS DU 11 mars 2019 AU /2019

Menus Scolaires Pignan

	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril
Lundi	Chou chinois BIO aux pommes Rôti de volaille aux herbes Pommes smiles Tomme de brebis d'Aveyron Compote de poires	Carottes râpées BIO Boulettes de pois chiches Gratin de chou fleur Comté Compote pommes bananes	Betteraves BIO en salade Tortilla pommes de terre et oignons Gratin de brocolis St Nectaire Crème dessert chocolat	Salade verte Couscous (Semoule BIO) Yaourt sucré Gâteau à la pâte à tartiner
Mardi	Pizza au fromage Sauté de veau à l'estragon Blé BIO Kiri Fruit de saison	Potage à l'oseille Parmentier du chef de courges** Plateau de fromage Fruit de saison BIO	Sauté de bœuf au paprika Beignets chou fleur Petit suisse aromatisé BIO Tarte aux poires maison	Terrine de cambaone* Calamars à la romaine et citron Gratin de blettes et pommes de terre Tomme de Lozère Fruit de saison BIO
Mercredi	Menu Tex Mex Salade verte Chili con carne Riz Pilaf Fromage blanc BIO Ananas au sirop	Endives BIO sauce tartare Rôti de veau à la moutarde Pommes persillées St Marcellin Riz au lait nappé caramel	Salade de pâtes Sauté de volaille au curry Poêlée de légumes Emmental BIO Fruit de saison	Salade d'haricots verts Macaronis à la carbonara et râpé* Fromage blanc BIO Fruit de saison
Jeudi	Rôti de bœuf mayonnaise Petit pois à la barigoule Petit suisse aromatisé BIO Gâteau amande coco maison	Salade de lentilles aux échalotes Aiguillettes de poulet au jus Haricots beurre à la provençale Yaourt local aromatisé Fruit de saison BIO Salade de saison BIO	Taboulé à la menthe Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Salade de pâtes Nugget végétal Epinards BIO et croûtons Comté Fruit de saison
Vendredi	Macédoine mayonnaise Gratin de poisson à l'anis Pâtes BIO Bûche du pilat Fruit de saison	Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Menu Alsacien Compote de pommes maison	Curry de poisson au lait de coco Riz BIO Ile flottante Banane	Salade d'endives BIO Pot au feu Légumes pot au feu Flan vanille nappé caramel

	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril	SEMAINE DU 15 avril AU 19 avril
Lundi	Salade coleslaw Rôti de porc sauce forestière Quinoa BIO Plateau de fromage Compote de pommes	Radis beurre BIO Tomates farcies Riz pilaf Rondelé Mousse au chocolat maison
Mardi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla poisson** Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Taboulé à la menthe Sauté d'agneau au curry Gratin de brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison BIO
Mercredi	Salade piémontaise Sauté de veau marenqo Carottes sautées BIO Edam Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Filet de poulet à la moutarde Macaronis BIO Coulommiers Compote de poires
Jeudi	Tarte aux tomates maison Filet de poulet aux herbes de provence Purée haricots verts BIO Fromage frais Liegeois vanille	Salade verte Croziflette * Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques du chef et œufs en chocolat
Vendredi	Steak hâché sauce tomate Coquillettes et râpé Yaourt local sucré Fruit de saison BIO	Roulé au fromage Lasaanes au saumon** Fruit BIO

Menus végétarien
Menus 4 composantes
* Plat avec porc
** Plat complet