



Semaine 11 du 9 au 13 mars 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le jour du Végé

**Laitue à la mimolette**

Salade de radis  
Betteraves vinaigrette du terroir  
Cervelas à la vinaigrette

\*\*\*

Filet de lieu noir  
sauce au curry



**Sauté de dinde forestière**

\*\*\*



**Blé pilaf  
Carottes Bio  
saveur du jardin**

\*\*\*



Assortiments de fromages et de laitages

\*\*\*

Fruits

**Compote de poires**  
Crème dessert à la vanille  
Abricots au sirop

Chou rouge vinaigrette  
Haricots verts en salade  
Taboulé  
Carottes râpées aux raisins

**Soupe**



\*\*\*

**Ravioli de bœuf**

Gratin d'endives  
au jambon et au miel



\*\*\*

Pates tortis à la sauce  
tomate

**Gratin de salsifis**

\*\*\*



Assortiments de **fromages**  
et de laitages

\*\*\*

**Fruits**

Compote de pommes et  
abricots  
Mousse au chocolat  
Duo d'agrumes

**Pois chiches sur un lit de  
laitue**

Céleri rémoulade  
Endive au bleu  
Salade de maïs

\*\*\*



**Friand au fromage**

Pavé de saumon sauce  
crème citron



\*\*\*

**Riz à l'espagnole  
Petits pois**

\*\*\*

Assortiments de fromages et de laitages

\*\*\*

Fruits

Compote de pommes et  
bananes  
**Quatre quarts**  
Cocktail de fruits



Iceberg et noix  
Salade alpage  
Maquereaux à la tomate  
**Carottes râpées**

\*\*\*



Haut de cuisse et pilon  
de poulet basquaise  
**Blanquette de colin**

\*\*\*



**Pommes cubes rissolées  
Gratin de  
potirons Bio**

\*\*\*



Assortiments de fromages et de laitages

\*\*\*

Fruits

Compote de pommes et  
cassis  
**Fromage blanc à la  
confiture de fraises**  
Poire au sirop



*En gras le menu des maternelles. Nos plats sont cuisinés sur place, un fruit ou légume Bio par jour*

*Recette du chef*