



Menus du 06 au 10 Mars 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix		Endives LOCALES	Rillettes à la sardine maison et pain de campagne	Salade composée (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO et maïs et dès d'emmental	Carottes BIO râpées
Plat	Sauté de bœuf miroton (1)	Macaronis BIO à l'italienne (2)	Nuggets de dinde	Emincé de poulet sauce indienne (3)	Filet de limande sauce citron
Garnitures	Boulgour BIO Petits pois BIO		Ratatouille BIO Blé BIO	Riz BIO Poiso (4)	Purée de pommes de terre BIO Epinards BIO béchamel
Fromage/laitage au choix	Saint nectaire AOP et miel	Petit suisse nature			
Dessert au choix	Pomme idared BIO	Compote de pomme BIO et spéculoos	Banane BIO	Tarte feuilleté fruitière maison (5)	Salsa pêches (6) et galette St Michel
	Goûter Cake aux fruits BIO Lait nature	Gouters Pain d'épice BIO baramel Orange	Goûter biscuit galette beurre BIO Briquette de lait chocolaté	Gouters Madeleine BIO Petit suisse aux fruits	Goûter Poire conférence BIO Viennoise au chocolat





- (1) Oignons, tomate
- (2) Oignons, poivrons rouge et vert, brunoise de légumes, olives noires, lentilles, tomate, herbes de Provence
- (3) Oignons, raisins, ananas, curry, crème liquide, tomate, noix de coco
- (4) Haricots verts, poivrons rouge et vert, carottes, oignons, amandes et raisins secs
- (5) Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits au sirop (pêches, poires, ananas, raisins, bigarreaux)
- (6) Compote de pêches, fromage blanc, garniture de citron

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 13 au 17 Mars 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Céleri BIO rémoulade ***		Velouté Paysan maison (1) et pain aux céréales ***		
Plat	Sauté de bœuf basilic *** 	Hoki pané et citron ***	Rôti de porc chasseur (2) (rôti de dinde chasseur) ***	Emincé de poulet sauce roquefort *** 	Macaronis BIO carbonara à la dinde ***
Garnitures	Semoule BIO Carottes BIO vichy ***	Blé BIO à la tomate Chou fleur BIO béchamel ***	Haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO ***	Riz BIO Poêlée de légumes BIO (3) ***	
Fromage/laitage au choix		Cantal AOP et confiture framboise LOCALE ***		Emmental BIO ***	Yaourt nature LOCAL et confiture de fruits rouges ***
Dessert au choix	Pêches au sirop et coulis de chocolat Goûter Yaourt fermier fruits rouges Barre de céréales banane et chocolat	Pomme boskoop BIO Goûter Jus d'orange Frais Brioche à la crème	Poire Comice BIO Goûter Madeleine BIO Briquette de lait fraise	Gâteau façon Brownies maison (4) et crème anglaise Goûter Cocktail banane, poire et ananas frais Palmier	Compote de pomme Goûter Orange BIO Pain de mie et brebis crème



- (1) Poireaux, oignons, crème liquide, courgettes, pomme de terre, et carottes
- (2) Champignons, tomate, oignons, estragon
- (3) Carottes, haricots verts, choux fleurs
- (4) Farine, sucre, œufs, beurre, margarine et chocolat

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.



Menus du 20 au 24 Mars 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Mélange de crudités BIO (1) et pain de campagne		Lentilles au thon et st moret maison (2)		
	***	***	***	***	***
Plat	Axoa de bœuf 	Aiguillettes de colin meunière fromage blanc curry	Rôti de veau aux olives 	Moules au curry	Omelette BIO
	***	***	***	***	***
Garnitures	Riz créole BIO	Petits Pois BIO	Macaronis BIO	Pommes rissolées	Gratin crécy BIO (carotte et pomme de terre)
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Haricots verts BIO	Blé BIO	Ratatouille BIO	Yaourt nature LOCAL et coulis fraise	Pont l'évêque AOP
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Crème dessert vanille	Pomme Melrose BIO	Poire Conférence BIO et coulis de chocolat	Compote de pommes BIO	Gâteau au caramel maison et crème anglaise
	***	***	***	***	***
	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gôûter</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>
	Jus de banane poire ananas frais	Ananas BIO	Briquette de jus de pomme BIO	Sirop framboise LOCAL	Yaourt aromatisé fraise LOCAL
	Pain et confiture de fraise	Pain de mie Nutella	Viennoise nature	Brio cacao	Banane

(1) Carotte, céleri, chou blanc



(2) Thon, saint moret, lentille, fromage blanc, vinaigre balsamique

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 27 au 31 Mars 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Velouté Potiron BIO		Salade de chou blanc et rouge BIO		Roulade de dinde aux olives et pain de campagne
Plat	*** Escalope de porc sauce andalouse (1) (Escalope de poulet sauce andalouse (1)) ***	*** Sauté de bœuf au curry *** 	*** Emincé de poulet *** 	*** Pavé de colin gratiné fromage ***	*** Lasagne bolognaise ***
Garnitures	Lentilles BIO à la paysanne Poêlée de légumes BIO ***	Petits pois BIO Semoule BIO ***	Riz BIO Haricots verts BIO ***	Carottes BIO à la coriandre Purée de pommes de terre BIO ***	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO ***
Fromage/laitage au choix	***	Saint nectaire AOP et confiture cassis LOCALE ***	***	Edam BIO et miel ***	***
Dessert au choix	Poires au sirop et amandes effilées <u>Gouters</u> Yaourt aromatisé vanille LOCAL Brioche	Pomme Jonagold BIO <u>Gouters</u> Cake aux fruits BIO Lait nature	Cake à la vanille maison et crème anglaise <u>Goûter</u> Banane BIO Fourrandise crème	Fromage blanc façon belle Hélène (2) <u>Gouters</u> Cocktail carotte, orange LOCAL Pain et miel	Poire Comice LOCALE <u>Gouters</u> Madeleine BIO Briquette de lait chocolat

(1) Oignons, ail, tomate, sucre, poivrons rouge et vert, herbes de Provence, olives noires
 (2) Fromage blanc, poire au sirop, chocolat

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 03 au 09 Avril 2017



DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances				

Entrée au choix

Céleri LOCAL à la rémoulade et pain aux céréales	Velouté de légumes maison (1) BIO et petits gressins		Tortillas Guacamole	Carottes BIO au citron et dès d'emmental
--	--	--	---------------------	--

Plat

Emincé de poulet jumbalaya	Colin poêlé	Omelette BIO	Cheeseburger	Filet de limande meunière et citron
----------------------------	-------------	--------------	--------------	-------------------------------------

Garnitures

Blé BIO	Ratatouille BIO	Semoule	Frites + ketchup	Macaronis BIO
Brocolis BIO	Riz BIO créole	Epinards béchamel		

Fromage/laitage au choix

	Saint Nectaire AOP et miel	Yaourt aromatisé pêche LOCAL
--	----------------------------	------------------------------

Dessert au choix

Mousse au chocolat	Orange	Compote de pomme BIO	Poire conférence BIO	Biscuit roulé citron maison
--------------------	--------	----------------------	----------------------	-----------------------------

Goûter

Pomme Golden BIO
Brioche à la crème

Goûter

Madeleine BIO
Briquette de lait nature

Goûter

Briquette jus d'orange BIO
Cake nature

Goûter

Cake pepites de chocolat BIO
Briquette lait vanille

Goûter

Banane BIO
Choco Prince





(1) Pomme de terre, carottes, courgettes, haricots verts
(2) Petits pois, carottes et navets

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 10 au 16 Avril 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances				
Entrée au choix	Salade des Alpes BIO (1)	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) et cœur de palmier et pain de campagne	Radis BIO beurre		
Plat	Cordon bleu	Steak haché sauce chasseur (2) 	Carré de porc fumé (escalope de dinde aux oignons)	Rôti de veau sauce barbecue (3) 	Filet de limande sauce crème
Garnitures	Choux fleurs BIO béchamel Pommes vapeur BIO	Jardinière de légumes (4) BIO Riz BIO créole	Lentilles LOCALES Carottes vichy BIO	Coquillettes BIO Haricots verts BIO Pont l'évêque AOP	Poireaux BIO à la béchamel Semoule BIO Yaourt aromatisé fruits rouges LOCAL
Fromage/laitage au choix					
Dessert au choix	Pomme Granny Smith + cigarette russe	Fromage blanc BIO pomme tatin	Ananas au sirop et coco râpée	Banane BIO et coulis chocolat	Gâteau Basque et coulis framboise
	Goûter Cake aux fruits BIO Briquette de lait fraise	Goûter Poire Conférence BIO Barre de céréales chocolat banane	Goûter Orange BIO Fourrandise au citron	Goûter Briquette jus de pomme BIO Croissant	Goûter Pomme Elstar BIO Madeleine



- (1) Pomme de terre, mimolette, fromage frais, miel et moutarde
- (2) Champignons, ail, tomate, oignons, estragon
- (3) Vinaigre, cidre, ketchup, vinaigre de malt (orge), eau, sucre, tamarin (plante), sel, anchois, oignons, ail
- (4) Petits pois, carottes et navets

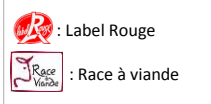
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 17 au 23 Avril 2017

DEJEUNERS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Lundi de pâques				Menu BIO
Entrée au choix				Concombre LOCAL à la crème et ciboulette	
Plat		*** Boulettes de bœuf BIO sauce basilic	*** Sauté de poulet	*** Colin à la brésilienne	*** Omelette BIO + fromage râpé
Garnitures		*** Poêlée de légumes BIO	*** Riz BIO pilaf	*** Petits pois BIO	*** Purée de pommes de terre BIO
Fromage/laitage au choix		*** Blé BIO	*** Haricots vert BIO persillés	*** Macaroni BIO	*** Jardinière de légumes BIO
Dessert au choix		*** Cantal AOP et miel	*** Fromage blanc nature et confiture fraise	*** Cake nature maison et crème anglaise	*** Yaourt nature LOCAL
		*** Compote de pomme	*** Banane BIO	*** Poire Conférence BIO et cigarette russe	
		Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
		Orange BIO	Briquette de jus d'orange BIO	Yaourt aromatisé vanille LOCAL	Jus de pêche frais
		Pain	Pain au chocolat	Ananas	Pain de mie
		Confiture de fruits rouges			Confiture de cerise



Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 24 au 30 Avril 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomates BIO vinaigrette et petits gressins	Betteraves vinaigrette			
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de dinde sauce sauge (1)	Couscous merguez (semoule et légumes BIO)	Carré de porc fumé au jus (Pavé de colin mariné au thym)	Gigot d'agneau	Hoki pané et citron
	***	***	***	***	***
Garnitures	Ratatouille BIO		Purée de carottes et pommes de terre BIO	Flageolets BIO	Chou fleur BIO saveur du jardin (2)
	Penne BIO			Haricots verts BIO	Riz à la tomate BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix			Tomme BIO confiture de fruits rouges	Yaourt nature LOCAL	Saint Nectaire AOP et miel
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Crème dessert au caramel	Pomme Fuji BIO et noix	Poires au sirop	Tarte au chocolat maison et coco râpé	Banane BIO
				Jus d'orange frais et chocolat	
	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>	<u>Goûter</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>
	Jus de pomme frais	Sirop cassis LOCAL	Orange BIO	Pain d'épices noisettes BIO (baramel)	Pain et confiture de fraise
	Pain et confiture d'abricot	Brioche	Madeleine	Lait nature	LOCALE Lait nature

(1) Crème liquide, oignons, ail, sauge, jus de citron
 (2) Tomate, échalote

: Label Rouge
 : Race à viande

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.