

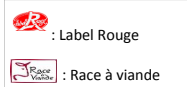




Menus du 06 au 10 Mars 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Betteraves vinaigrette	Endives LOCALES	Rillettes à la sardine maison	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO et maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette
Plat	Salade d'haricots verts et thon ***	Pomelos BIO ***	Œufs durs BIO mayonnaise ***	Céleri BIO rémoulade ***	Chou rouge BIO râpé ***
Garnitures	Sauté de bœuf miroton (1) *** 	Macaronis BIO à l'italienne (2) ***	Nuggets de dinde ***	Emincé de poulet sauce indienne (3)  ***	Filet de limande citron ***
Fromage/laitage au choix	Boulgour BIO		Ratatouille BIO	Riz	Purée de pommes de terre BIO
	Petits pois BIO ***		Blé BIO ***	Poiso (4) ***	Epinards BIO béchamel ***
	Saint nectaire AOP	Petit suisse nature	Saint Paulin	Yaourt aromatisé pêche LOCAL	Camembert
	Emmental ***	Petit suisse aux fruits ***	Coulommiers ***	Yaourt nature LOCAL ***	Gouda ***
Dessert au choix	Pomme idared BIO	Compote de pomme	Banane BIO	Tarte feuilleté fruitière maison (5)	Salsa aux pêches (6)
	Orange BIO	Compote de pomme fraise	Poire Conférence LOCALE	Tarte grillée aux pommes	Fromage blanc, caramel et oréo
			Goûter Briquette de lait chocolaté biscuit galette beurre BIO		




- (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	Rillettes et cornichons	Velouté Paysan maison (1)	Salade chou rouge et blanc	Rillettes aux deux poissons (colin et thon)
	Pomelos BIO	Œufs durs BIO mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade Tennessee (2)	Endives vinaigrette
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de bœuf basilic	Hoki pané et citron	Rôti de porc chasseur (3) (rôti de dinde chasseur)	Emincé de poulet sauce roquefort	Macaronis BIO carbonara à la dinde
	*** 	***	***	*** 	***
Garnitures	Semoule BIO	Blé BIO à la tomate	Haricots verts BIO	Riz BIO	
	Carottes BIO vichy	Chou fleur BIO béchamel	Purée de pommes de terre BIO	Poêlée de légumes BIO (4)	
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature	Cantal AOP	Fromage blanc nature	Emmental BIO	Yaourt nature LOCAL
	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	Fromage blanc aux fruits	Camembert BIO	Yaourt aromatisé fruits rouges LOCAL
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Pêches au sirop	Pomme boskoop BIO	Poire Comice BIO	Gâteau façon Brownies maison (5)	Compote de pomme
	Ananas au sirop	Orange BIO	Banane BIO	Gâteau du chef maison (6)	Compote de pomme pêche

 : Label Rouge

 : Race à viande



- (1) Poireaux, oignons, crème liquide, courgettes, pomme de terre, et carottes
 (2) Maïs, poivrons rouge, jambon de dinde, mayonnaise et sauce salade
 (3) Champignons, tomate, oignons, estragon
 (4) Carottes, haricots verts, choux fleurs
 (5) Farine, sucre, œufs, beurre, margarine et chocolat
 (6) Œufs, farine, sucre, huile de tournesol, vanille, crème de fromage, fromage blanc, cannelle, levure

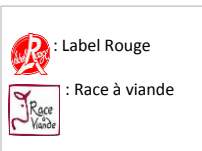
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, 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) Céleri BIO rémoulade ***	Chou fleur vinaigrette Betteraves vinaigrette ***	Lentilles au thon et st moret maison (2) Salade des Alpes (3) ***	Salade des Antilles (4) Salade Harmonie (5) ***	Concombre crème ciboulette Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) vinaigrette ***
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 Haricots verts BIO ***	Petits pois BIO Blé BIO ***	Macaronis BIO Ratatouille BIO ***	Pommes rissolées ***	Gratin crécy BIO (carotte et pomme de terre) ***
Fromage/laitage au choix	Edam Tomme blanche ***	Fromage blanc nature Fromage blanc sauce fraise ***	Buchette mi- chèvre Brebis crème ***	Yaourt nature LOCAL Yaourt aromatisé fraise LOCAL ***	Pont l'évêque AOP Montboissier ***
Dessert au choix	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Pomme Melrose BIO Ananas BIO	Poire Conférence BIO Banane BIO Goûter Briquette de jus de pomme BIO Viennoise nature	Compote de pommes BIO Compote de pommes abricot BIO	Gâteau au caramel maison Tarte aux poires





- (1) Carotte, céleri, chou blanc
- (2) Thon, saint moret, lentille, fromage blanc, vinaigre balsamique
- (3) Croutons, pomme de terre, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, miel et mimolette
- (4) Laitue, ananas, croutons, jus de pamplemousse
- (5) Chou rouge, scarole et maïs

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	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc et rouge BIO	Laitue iceberg vinaigrette	Roulade de dinde aux olives
	Betteraves BIO vinaigrette	Friand à la viande (porc)	Endives LOCALES vinaigrette	Champignons émincés crème ciboulette	Œufs durs BIO mayonnaise
	***	***	***	***	***
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	Petits pois BIO	Riz BIO	Carottes BIO à la coriandre	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO
	Poêlée de légumes BIO	Semoule BIO	Haricots verts BIO	Purée de pommes de terre BIO	***
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Yaourt nature	Saint nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits	Edam BIO	Liégeois vanille
	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental BIO	Liégeois chocolat
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Poires au sirop	Pomme Jonagold BIO	Cake à la vanille maison et crème anglaise	Fromage blanc façon belle Hélène (2)	Poire Comice LOCALE
	Pêches au sirop	Orange BIO	Roulé à la framboise	Fromage blanc façon melba (3)	Ananas BIO
			Goûter Banane BIO Fourrandise crème		




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

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	Velouté de légumes maison (1) BIO	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) et maïs	Tortillas Guacamole	Carottes BIO au citron
Plat	Emincé de poulet jumbalaya 	Colin poêlé	Omelette BIO	Cheeseburger	Filet de limande meunière et citron
Garnitures	Blé BIO Brocolis BIO	Ratatouille BIO Riz BIO créole	Semoule Epinards béchamel	Frites + ketchup	Macaronis BIO
Fromage/laitage au choix	Brie	Petit suisse nature	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé pêche LOCAL	Camembert
Dessert au choix	Mousse au chocolat	Orange	Compote de pomme BIO	Poire conférence BIO	Biscuit roulé au citron maison
	Goûter Pomme Golden BIO Brioche à la crème	Goûter Madeleine BIO Brioquette de lait nature	Goûter Brioquette jus d'orange BIO Cake nature	Goûter Cake pepites de chocolat BIO Brioquette lait vanille	Goûter Banane BIO Choco Prince

 : Label Rouge
 : Race à viande

(1) Pomme de terre, carottes, courgettes, haricots verts

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 de Alpes BIO (1)

Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) et cœur de palmier

Radis BIO beurre

Betteraves vinaigrette

Salade fraîcheur aux œufs (courgettes et carottes râpées et œufs)

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

Jardinière de légumes (4) BIO

Lentilles LOCALES

Coquillettes BIO

Poireaux BIO à la béchamel

Pomme vapeur BIO

Riz BIO créole

Carottes vichy BIO

Haricots verts BIO

Semoule BIO

Fromage/laitage au choix

Yaourt nature

Edam

Petit suisse aux fruits

Pont l'évêque AOP

Yaourt aromatisé fruits rouges LOCAL

Dessert au choix

Pomme Granny Smith

Fromage blanc BIO pomme tatin

Ananas au sirop

Banane BIO

Gâteau Basque

Goûter

Cake aux fruits BIO
Briquette de lait fraise

Goûter

Poire Conférence BIO
Barre de céréales chocolat banane

Goûter

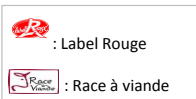
Orange BIO
Fourrandise au citron

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				
Entrée au choix		Duo choux (1)	Cervelas vinaigrette	Concombre LOCAL à la crème et ciboulette	Salade coleslaw BIO
		Tomates vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO et dès d'emmental	Céleri BIO rémoulade
		***	***	***	***
Plat		Boulettes de bœuf BIO sauce basilic	Sauté de poulet	Colin à la brésilienne	Omelette BIO et fromage râpé
		***	*** 	***	***
Garnitures		Poêlée de légumes BIO	Riz BIO pilaf	Petits pois BIO	Purée de pommes de terre BIO
		Blé BIO	Haricots vert BIO persillés	Macaroni BIO	Jardinière de légumes BIO
		***	***	***	***
Fromage/laitage au choix		Cantal AOP	Fromage blanc nature	Montboissier	Yaourt nature LOCAL
		Emmental	Petit suisse aux fruits	Gouda	Yaourt aromatisé pêche LOCAL
		***	***	***	***
Dessert au choix		Compote de pomme	Banane BIO	Cake nature maison	Poire conférence BIO
		Compote de pomme fraise	Pomme idared BIO	Roulé au chocolat	Kiwi BIO

Gôûter
Briquette de jus d'orange BIO
Pain au chocolat

 : Label Rouge

 : Race à viande

(1) Chou rouge et blanc

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	Judi Repas de Pâques	Vendredi
Entrée au choix	Tomates BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Ceuf BIO au nid sur salade (1)	Taboulé
	Chou rouge LOCAL râpé	Macédoine mayonnaise	Laitue iceberg vinaigrette	Maïs vinaigrette	Concombre vinaigrette
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de dinde sauce sauge (2)	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 (3)
	Penne BIO			Haricots verts BIO	Riz à la tomate BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Coulommiers	Fromage blanc	Tomme BIO	Yaourt nature LOCAL	Saint Nectaire AOP
	Rondelé	Fromage blanc sauce fraise	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé vanille LOCAL	Camembert
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Crème dessert au caramel	Pomme Fuji BIO	Poires au sirop	Tarte au chocolat maison	Banane BIO
	Crème dessert chocolat	Orange BIO	Pêches au sirop	Cake nature	Poire Comice LOCALE
			Goûter Orange BIO Madeleine	Jus d'orange frais et chocolat	



(1) Salade scarole, frisée, chicorée rouge, carottes et œuf
 (2) Crème liquide, oignons, ail, sauge, jus de citron
 (3) Tomate, échalote

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.