


Menus du 06 au 10 Mars 2017



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc enrobant échalotes ***	Céleri rémoulade ***		Concombre à la crème ciboulette ***	
Plat	Fricassé de colin beurre citron ***	Sauté de porc sauce forestière (Omelette BIO) ***		Bœuf braisé *** 	
Garnitures	Riz créole ***	Poêlée de légumes (1) ***		Dès de carottes braisées ***	
Fromage/laitage	Yaourt nature ***	Camembert ***		Buchette mi-chèvre ***	
Dessert	Orange	Pomme Pirouette		Pêches au sirop	

(1) Haricots verts, poivrons, carottes, courgettes



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.

Menus du 13 au 17 Mars 2017



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***		Salade de tortis à l'orientale (1) ***	
Plat	Emincé de poulet sauce bédouin (2)  ***	Saucisse de Toulouse (Nuggets de dinde) ***		Œufs durs béchamel ***	
Garnitures	Macaronis Salsifis à la tomate ***	Lentilles paysanne (3) ***		Pommes de terre rissolées Epinards béchamel ***	
Fromage/laitage	Camembert ***	Yaourt fruits ***		Petit suisse nature ***	
Dessert	Orange	Ananas		Banane	

 Label Rouge
 Race à viande


- (1) Tortis, cumin, pois chiches, oignons, raisins et tomate
- (2) Epice paëlla, oignons, abricots secs, cumin, tomate, ail, raisins secs, pruneaux
- (3) lentilles, carottes, échalotes, champignons, herbes de provence

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



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou fleur vinaigrette ***	Crêpe au fromage ***		Velouté poireaux et pomme de terre maison ***	
Plat	Sauté de dinde à la crème *** 	Pavé du fromager ***		Couscous boulette d'agneau (semoule et légumes) ***	
Garnitures	Printanière de légumes (1) Coquillettes ***	Frites ***		 ***	
Fromage/laitage	Yaourt aux fruits ***	Edam ***		Coulommiers ***	
Dessert	Pomme Jonagold	Ananas		Banane	

(1) Pomme de terre, carottes, petits pois, haricots verts, oignons


 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.

Menus du 27 au 31 Mars 2017



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette ***	Concombre à la fête ***		Velouté de légumes maison (1) ***	
Plat	Saucisse de Toulouse (Hoki huile d'olive) ***	Filet de limande meunière ***		Emincé de dinde *** 	
Garnitures	Macaronis Pêlé-mêle (2) ***	Jardinière de légumes (3) Riz ***		Ratatouille Pommes de terre rissolées ***	
Fromage/laitage	Gouda ***	Petit suisse nature ***		Yaourt aromatisé ***	
Dessert	Orange	Compote tous fruits		Ananas	




- (1) Haricots verts, poivrons, carottes et courgettes
- (2) Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron rouge et vert
- (3) Haricots verts, petits pois, navets, carottes

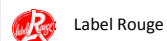
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, 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



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances				
Entrée	Chou fleur vinaigrette ***	Salade Harmonie (1) ***		Salade verte et emmental ***	
Plat	Pavé du fromager ***	Sauté de poulet bobotie (2) *** 		Palette de porc sauce diable (filet de limande meunière) ***	
Garnitures	Coquillettes ***	Poêlée de légumes (3) ***		Carottes vichy ***	
Fromage/laitage	Fromage blanc nature ***	Gouda ***		Montboissier ***	
Dessert	Ananas	Pêches au sirop		Crème caramel	



Label Rouge



Race à viande

- (1) Scarole, chou rouge et maïs
 (2) Epice paëlla, oignons, abricots secs, cannelle, curry, ail, raisins
 (3) Haricots verts, poivrons, carottes, courgettes

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



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances				
Entrée	Carottes râpées ***	Tarte aux poireaux ***		Concombre vinaigrette ***	
Plat	Omelette BIO ***	Fricassé de colin beurre citronné ***		Poulet rôti *** 	
Garnitures	Riz ***	Epinards béchamel ***		Haricots verts ***	
Fromage/laitage	Camembert ***	Yaourt velouté fruit ***		Yaourt velouté nature ***	
Dessert	Pêches au sirop	Kiwi		Compote de pomme	

 Label Rouge

 Race à viande

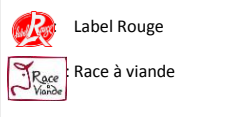
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, 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.



Menus du 17 au 23 Avril 2017

DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Lundi de pâques				
Entrée		Endives vinaigrette ***		Betteraves vinaigrette ***	
Plat		Filet de limande meunière ***		Sauté de porc (pavé du fromager) ***	
Garnitures		Purée de pommes de terre		Emincé de poireaux	
Fromage/laitage		Epinards béchamel ***		Pommes vapeur ***	
Dessert		Yaourt aromatisé ***		Fromage blanc nature ***	
		Mousse au chocolat		Banane	





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



DÎNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise ***	Concombre à la fêta ***		Velouté de légumes maison (1) ***	
Plat	Axoia de bœuf *** 	Filet de limande meunière ***		Emincé de poulet aux olives *** 	
Garnitures	Riz Pêlé-mêlé (2) ***	Jardinière de légumes (3) Macaronis ***		Poêlée de légumes Pommes de terre rissolées ***	
Fromage/laitage	Yaourt nature ***	Emmental ***		Camembert ***	
Dessert	Ananas frais	Compote de poire		Pomme Pirouette	



- (1) Carottes, poireaux, pomme de terre
- (2) Tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et verts
- (3) Haricots verts, petits pois, navets, carottes

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.