

Menus du 05 au 09 Mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles BIO	Rillettes à la sardine maison	Céleri rémoulade	Carottes BIO râpées vinaigrette
	Salade d'haricots verts et thon	Endives LOCALES	Pâté de foie et cornichons	Salade vitaminée (salade verte (1) et mandarine au sirop)	Chou rouge BIO râpé
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de bœuf miroton (2)	Gratin de pâtes BIO	Nuggets de dinde	Sauté de poulet sauce indienne (3)	Filet de limande meunière et citron
	*** 	***	***	*** 	***
Garnitures	Printanière de légumes BIO		Ratatouille BIO	Riz	Pommes de terre BIO vapeur
	***	***	Blé BIO	Poêlée de légumes indienne (4)	Epinards BIO béchamel
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	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 Granny Smith LOCALE	Compote de pomme	Banane BIO	Fromage blanc BIO compote de pêches et garniture citron	Tarte feuilletée fruitière maison (5)
	Orange BIO	Compote de pomme fraise	Poire Conférence LOCALE	Fromage blanc BIO caramel et oréo	Tarte grillée aux pommes
			Goûter biscuit galette beurre BIO Briquette de lait chocolaté		



- (1) Salade chicorée rouge, frisée et scarole
- (2) Oignons, tomate
- (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)

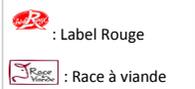
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, 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 12 au 16 Mars 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Céleri BIO rémoulade	Taboulé	Velouté Paysan maison (1)	Salade Tennessee maison (2)	Rillettes aux deux poissons (colin et thon)
	Duo de chou blanc et rouge BIO ***	Tarte fromage ***	Betteraves vinaigrette ***	Pomelos et sucre ***	Endives LOCALES vinaigrette ***
Plat	Sauté de bœuf basilic *** 	Colin sauce bouillabaisse (3) (recette Ducasse Conseil) ***	Rôti de porc chasseur (4) (Omelette BIO) ***	Sauté de poulet sauce roquefort *** 	Macaronis BIO carbonara (dinde) ***
Garnitures	Semoule BIO	Purée de pommes de terre LOCALE	Haricots verts BIO	Riz BIO	
	Carottes BIO vichy ***		Flageolets BIO ail et persil ***	Chou fleur BIO béchamel ***	
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 LOCALE	Poire Comice LOCALE	Eclair chocolat	Compote de pomme
	Ananas au sirop	Orange BIO	Banane BIO	Eclair vanille	Compote de pomme pêche



Goûter
 Madeleine **BIO**
 Briquette de lait fraise

- (1) Poireaux, oignons, crème liquide, courgettes, pomme de terre, et carottes
 (2) Maïs, poivrons rouge, jambon de dinde, mayonnaise et sauce salade
 (3) Soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail
 (4) Champignons, tomate, oignons, estragon

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 19 au 23 Mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Potage de légumes BIO	Chou fleur vinaigrette	Lentilles au thon et st moret maison (2)	Laitue iceberg vinaigrette	Concombre crème ciboulette
	Mélange de crudités BIO (1) ***	Betteraves vinaigrette ***	Salade des Alpes maison (3) ***	Salade Harmonie (4) ***	Endives LOCALES vinaigrette ***
Plat	Aoxa de bœuf (5)  ***	Aiguillettes de colin meunière fromage blanc curry ***	Rôti de veau aux olives  ***	Moules au curry ***	Omelette BIO ***
Garnitures	Riz créole BIO	Epinards BIO béchamel	Macaronis BIO	Pommes rissolées	Carottes BIO vichy
	Haricots verts BIO ***	Blé BIO ***	Ratatouille BIO ***		Boulgour BIO à la tomate ***
Fromage/laitage au choix	Edam	Fromage blanc nature	Buchette mi- chèvre	Yaourt aromatisé fraise LOCAL	Pont l'évêque AOP
	Tomme blanche ***	Fromage blanc sauce fraise ***	Brebis crème ***	Yaourt nature LOCAL ***	Montboissier ***
Dessert au choix	Crème dessert vanille	Pomme Golden LOCALE	Poire Conférence LOCALE	Compote de pommes abricot BIO	Gâteau au caramel maison
	Crème dessert caramel	Orange BIO	Banane BIO	Compote de pommes BIO	Tarte aux poires

Goûter

Briquette de jus de pomme **BIO**
Viennoise nature et barre de
chocolat riz soufflé



- (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) Chou rouge, scarole et maïs
(5) Oignons, ail, viande hachée de bœuf, poivrons, tomate

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concerné(s) 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 26 au 30 Mars 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi Le fromage dans tous ses états	Vendredi
Entrée au choix	Velouté Potiron BIO	Quiche Lorraine	Salade de chou blanc et rouge BIO	Salade de scarole et dès d'emmental	Saucisson à l'ail et cornichons
	Betteraves BIO vinaigrette ***	Tarte aux poireaux ***	Endives LOCALES vinaigrette ***	Champignons émincés crème ciboulette ***	Thon mayonnaise ***
Plat	Escalope de porc sauce andalouse (1) (Saumonette au citron) ***	Sauté de bœuf au curry *** 	Sauté de poulet *** 	Colin sauce fromage frais (Recette Ducasse Conseil) ***	Lasagne bolognaise ***
Garnitures	Lentilles BIO à la paysanne (2)	Brocolis BIO	Riz BIO	Gratin Crécy BIO	Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) BIO
	Carottes BIO vichy ***	Semoule BIO ***	Haricots verts BIO ***	Camembert BIO ***	Yaourt aux fruits ***
Fromage/laitage au choix	Yaourt nature	Saint nectaire AOP	Petit suisse aux fruits	Camembert BIO	Yaourt aux fruits
	Yaourt velouté fruit ***	Camembert ***	Petit suisse nature ***	Gouda BIO ***	Yaourt velouté fruit ***
Dessert au choix	Poires au sirop	Pomme Gala LOCALE	Clafoutis poire chocolat et amandes (recette Ducasse Conseil)	Fromage blanc façon belle Hélène (3)	Poire Comice LOCALE
	Pêches au sirop	Orange BIO	Roulé à la framboise	Fromage blanc façon melba (4)	Banane BIO
			Goûter Banane BIO Fourrandise crème		



- (1) Oignons, ail, tomate, sucre, poivrons rouge et vert, herbes de Provence, olives noires
- (2) Echalotes, carottes, champignons et herbes de Provence
- (3) Fromage blanc, poire au sirop, chocolat
- (4) 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 02 au 06 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Lundi de Pâques		Menu BIO		
Entrée au choix		Velouté de légumes maison (1) BIO	Chou rouge BIO râpé	Macédoine mayonnaise	Carottes BIO/LOCALES au citron
Plat		Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette	Pomelos BIO et sucre	Salade d'haricots verts et thon	Endives LOCALES vinaigrette
Garnitures		Saumonette sauce provençale	Omelette BIO	Cheeseburger	Filet de limande meunière et citron
Fromage/laitage au choix		Ratatouille BIO	Purée de pommes de terre BIO et haricots verts	Frites + ketchup	Macaronis BIO tomate
Dessert au choix		Riz BIO créole			
		Camembert	Yaourt 2 vaches citron BIO	Saint Nectaire AOP	Petit suisse nature
		Montboissier	Yaourt 2 vaches framboise BIO	Emmental	Fromage blanc aux fruits
		Orange	Compote de pomme fraise BIO	Poire Comice LOCALE	Tarte grillée aux pommes
		Pomme Red LOCALE	Compote de pomme BIO	Banane BIO	Tarte flan
			Goûter		
			Briquette jus d'orange BIO		
			Mini roulé abricot		

(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 09 au 13 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade de Alpes BIO (1) Taboulé BIO	Menu Végétarien Tomates BIO vinaigrette Carottes BIO/LOCALES râpées	Radis BIO beurre Chou blanc BIO/LOCAL vinaigrette	Repas de Pâques Salade fraîcheur aux œufs (courgettes et carottes râpées et œufs durs) Cœur de laitue vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise
Plat	Cordon bleu	Pizza fromage	Carré de porc Fumé (Filet de limande meunière)	Gigot d'agneau sauce printanière (3) 	Steak haché sauce chasseur (4) 
Garnitures	Choux fleurs BIO béchamel Riz BIO créole	Salade verte BIO (5)	Lentilles BIO/LOCALES Carottes vichy BIO	Flageolets BIO Haricots verts BIO	Jardinière de légumes BIO Coquillettes BIO
Fromage/laitage au choix	Edam Mimolette	Yaourt nature Yaourt aux fruits	Camembert Gouda	Yaourt aromatisé fruits rouges LOCAL Yaourt nature LOCAL	Pont l'évêque AOP Emmental
Dessert au choix	Pomme Granny Smith Orange	Pêches au sirop Ananas au sirop	Fromage blanc pomme tatin Fromage blanc caramel	Cake nature maison Moelleux chocolat Jus d'orange frais	Banane BIO Poire Conférence LOCAL



- (1) Pomme de terre, mimolette, fromage frais, miel et moutarde
- (2) Carotte orange, jaune et navets
- (3) Tomate, oignons, herbes de Provence, ail, jardinière de légumes
- (4) Champignons, ail, tomate, oignons, estragon
- (5) Scarole, frisée et chicorée rouge

Goûter
Briquette de jus d'orange BIO
Fourrandise au 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 16 au 20 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances				
Entrée au choix	Tarte tomate chèvre et basilic ***	Concombre à la crème ***	Cervelas vinaigrette (thon mayonnaise) ***	Salade coleslaw BIO/LOCALE ***	Velouté carottes coco ***
Plat	Hachis Parmentier (purée BIO) *** 	Sauté de porc sauce basilic (calamars à la romaine) ***	Sauté de poulet sauce chasseur *** 	Colin à la brésilienne ***	Omelette BIO et fromage râpé ***
Garnitures		Gratin de boulgour ***	Pommes rissolées BIO Haricots vert BIO persillés ***	Macaronis BIO ***	Purée de pommes de terre BIO Ratatouille BIO ***
Fromage/laitage au choix	Fromage blanc BIO ***	Cantal AOP ***	Yaourt velouté fruit ***	Camembert ***	Petit suisse aux fruits ***
Dessert au choix	Orange	Compote de pomme BIO	Banane BIO	Roulé au chocolat	Pomme Red LOCALE
	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
	Cake aux fruits BIO Briquette de lait fraise	Pomme Gala LOCALE Barre de céréales choco banane	Briquette de jus d'orange BIO Brioche	Poire conférence LOCALE Madeleine	Biscuit nappé au chocolat BIO Briquette de jus 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.

DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances				

Entrée au choix

Tomate BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Laitue iceberg vinaigrette	Œuf BIO , nid de salade (1)	Radis beurre
-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------------------	--------------

***	***	***	***	***
-----	-----	-----	-----	-----

Plat

Sauté de dinde sauce sauge (2)	Couscous boulettes de bœuf (semoule et légumes BIO)	Carré de porc fumé (Pavé de colin mariné au thym)	Rôti de veau sauce barbecue (3)	Hoki pané et citron
--------------------------------	---	---	---------------------------------	---------------------

***	***	***	***	***
-----	-----	-----	-----	-----

Garnitures

Coquillettes BIO		Purée de carottes et pommes de terre BIO	Flageolets BIO	Ratatouille BIO
-------------------------	--	---	-----------------------	------------------------

***	***	***	***	***
-----	-----	-----	-----	-----

Fromage/laitage au choix

Coulommiers	Fromage blanc sauce fraise	Tomme BIO	Yaourt aromatisé vanille LOCAL	Saint Nectaire AOP
-------------	----------------------------	------------------	---------------------------------------	---------------------------

***	***	***	***	***
-----	-----	-----	-----	-----

Dessert au choix

Crème dessert au caramel	Pomme Canada LOCALE	Ananas au sirop	Cake nature maison , crème anglaise	Banane BIO
--------------------------	----------------------------	-----------------	--	-------------------

<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>	<u>Goûter</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>
----------------	----------------	---------------	----------------	----------------

Briquette de jus de raisin	Briquette de jus d'orange BIO	Madeleine BIO	Poire Comice LOCALE	Briquette de jus de pomme BIO
Galette beurre BIO	Croissant	Briquette de lait nature	Marimba	Muffins vanille pépites de chocola

 : Label Rouge
 : Race à viande

(1) Salade scarole, frisée, chicorée rouge, carottes râpées et œuf dur
 (2) Crème liquide, oignons, ail, sauge, jus de citron
 (3) Vinaigre, miel, cidre et ketchup et sauce worcestershire heinz

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.