

- Légumes ou fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits protéinés

# MENUS SCOLAIRES du 19 février au 16 mars 2018

## LA ROCLETTE

- Produits protéinés
- Produits sucrés
- Produits laitiers

Semaine du 19/02 au 23/02/2018 - Vacances scolaires zone A et C

Semaine du 26/02 au 02/03/2018 - Vacances scolaires zone C et B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Concombre</b>	<b>Salade coteslaw</b>	<b>Betteraves</b>
<b>Emincé de bœuf sauce aux petits légumes</b>	<b>Bouchées de poulet sauce rôtie</b>	<b>Saucisse Francfort *</b>	<b>Boulettes au bœuf sauce basquaise</b>	<b>Poisson Meunière</b>
<b>Boulghour</b>	<b>Choux fleurs</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Torsades</b>
<b>Hollandette</b>	<b>Fromage frais fruité</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Brie</b>
<b>Orange</b>	<b>Poire</b>	<b>Novly chocolat</b> <small>(*) Saucisse de volaille</small>	<b>Fourrandise fourré fraise</b>	<b>Banane</b>

Semaine du 05/03 au 09/03/2018 - Vacances scolaires zone B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Carottes râpées Tomates rondelles vinaigrette</b>	<b>Salade mixte Céleri vinaigrette</b>	<b>Mortadelle * + cornichon</b>	<b>Taboulé Risoni au thon</b>	<b>Chou rouge BIO</b>
<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Pavé de poisson gratiné au fromage</b>	<b>Paupiette de veau sauce lyonnaise</b>	<b>Beaufilet de colin sauce dièppoise</b>
<b>Macaroni</b>	<b>Choux fleurs</b>	<b>Pommes de terre persillées BIO</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Blé</b>
<b>Coulommiers Bleu tendre</b>	<b>Yaourt sucré BIO</b>	<b>Fromage aux noix</b>	<b>Fromage frais</b>	<b>Saint Paulin</b>
<b>Purée pomme BIO</b>	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Poire</b> <small>(*) Cervelas de volaille + cornichon</small>	<b>Banane BIO</b>	<b>Flan nappé caramel Crème dessert praliné</b>

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Salade piémontaise</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Scarole</b>	<b>Radis + beurre</b>
<b>Emincé de poulet sauce ketchup</b>	<b>Sauté de veau sauce Robert</b>	<b>Rôti de porc sauce bigarade *</b>	<b>Hachis Parmentier</b>	<b>Cubes de poisson aux 3 céréales</b>
<b>Carottes</b>	<b>Semoule</b>	<b>Ratatouille / Riz</b>	-	<b>Haricots verts</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Croc lait</b>	<b>Emmental</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fromage frais</b>
<b>Pomme</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Maestro vanille</b> <small>(*) Rôti de dinde sauce bûche</small>	<b>Compote pomme abricot</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>

Semaine du 12/03 au 16/03 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Céleri rémoulade</b> <small>Salade exotique</small>	<b>Tartare de concombre</b>	<b>Tarte aux poireaux</b>	<b>Pâté de campagne * + cornichon</b>	<b>Salade iceberg</b> <small>Salade printanière</small>
<b>Grignotines de porc * sauce poivrons</b>	<b>Aiguillettes de poulet sauce tandoori</b>	<b>Rôti de veau sauce Madère</b>	<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>Calamars à la Romaine</b>
<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Riz / lentilles</b>	<b>Carottes BIO</b>	-	<b>Epinars/ pommes de terre</b>
<b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fromage frais</b>	<b>Gouda BIO</b>
<b>Gâteau basque</b> <small>(*) Emincé de poulet sauce poivrons</small>	<b>Crème pistache</b>	<b>Pomme</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Compote de poire</b> <small>Compote pomme cassis</small>



= Agriculture raisonnée



= plat élaboré par notre chef

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

