

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27-févr.	28-févr.	01-mars	02-mars	03-mars
Taboulé fraîcheur (1) Porc au chorizo Brocolis BIO Chaussée aux moines (7) Clémentine	Velouté de légumes BIO (7) Poisson Frais (4) Pommes vapeur Fromage blanc sucré (7)	Friand fromage (1-7) Paupiette de volaille (1-6) Purée de légumes (7) Camembert (7) BIO Carpaccio d'ananas	Sans viande/sans poisson Salade Arlequin (7-10) Potée de lentilles BIO aux légumes Cantafrais (7) Compote de pomme	Carottes râpées (10) Tajine de veau à l'orange Semoule aux épices (1) Plateau de fromage (7) Entremet caramel BIO (7)
GOUTER APS : Laitage (7) - biscuit (1-3-7) Sans viande/sans poisson 06-mars	GOUTER APS : Pain - compote 07-mars	GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7) 08-mars	GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) - fruit 09-mars	GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (7-8) 10-mars
Salade pommes et croûtons (1-10) Risotto de Boulgour aux petits pois (1) et vache qui rit (7) Bûchette laitière (7) Kiwî BIO	Menu Alsacien Salade Alsacienne (10) Baeckeoef (Bœuf BIO) Munster (7) Flan aux pommes (1-3-7)	Rillettes de thon au fromage frais (4-7) Escalope de poulet Ratatouille Saint Paulin (7) BIO Yaourt (7)	Concombre BIO (10) Cassoulet Salade verte (10) Tomme blanche (7) Petit pot à la vanille (7)	Macédoine au cantadou (7) Blanquette de seiche Frais (4-7) Riz Créole BIO Plateau de fromage (7) Poire
GOUTER APS : Brioche (1-3-7) - jus de fruit 13-mars	GOUTER APS : Pain - chocolat 14-mars	GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-7) 15-mars	GOUTER APS : Petit Prince (1-6-7) - lait (7) 16-mars	GOUTER APS : Pain - fromage (7) 17-mars
Terrine de campagne (3-7) Jambon grillé Haricots verts Gouda (7) Pomme BIO	Carottes râpées (10) Parmentier de bœuf BIO (7) Salade verte (10) Emmental (7) Yaourt aux fruits (7)	Salade verte, tomate, maïs (10) Poisson meunière (1-3-4) Petits Pois Petit suisse (7) BIO Gâteau moelleux à la carotte et chocolat (1-3-7)	Sans viande/sans poisson Potage de potiron BIO (7) Gratin de crozets (1-3-7) Salade verte (10) Vache qui rit (7) Orange	Menu Breton Crêpe au fromage (1-3-7) Kaoteriad de poisson Frais (4) Tomme de Bretagne (7) Pomme cuite au caramel beurre salé (7)
GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7) 20-mars	GOUTER APS : Pain - confiture 21-mars	GOUTER ALSH : Torsade (1-3-6-7) 22-mars	GOUTER APS : Laitage (7) - biscuit (1-3-7) 23-mars	GOUTER APS : Pain - bâtonnet de chocolat 24-mars
Salade océane (1-2-4-10) Lapin à la moutarde (10) Céréales gourmandes BIO (1-6) Croc lait (7) Compote de fraise	Choux râpés (10) Filet de poisson (4) Frais Brunoise de légumes Rouy (7) Riz au lait BIO (7)	Œuf mayonnaise (3-10) Joue de porc au curry Purée de patate douce (7) Camembert BIO (7) Clémentine	Nem's de légumes (1-9) Pilaf d'orge perlé (1) printanier BIO St bricet (7) Poire	Menu Basque Salade BIO et dés de brebis (7-10) Axoa de veau Gâteau Basque (1-3-7)
GOUTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7) 27-mars	GOUTER APS : Pain - chocolat 28-mars	GOUTER ALSH : Brioche- yaourt à boire (1-3-7) 29-mars	GOUTER APS : Cocktail de fruits - biscuit (1-3-7) 30-mars	GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (7-8) 31-mars
Sans viande/sans poisson Taboulé de choux fleur (10) Pâtes BIO à l'italienne (1) Comté (7) Fruit frais	Menu de Provence Soupe Provençale (7) Daube de bœuf BIO et légumes anciens Tarte aux abricots (1-3-7)	Bruschetta (1-7) Rôti de dinde Haricots verts BIO Mimolette (7) Banane	Radis beurre BIO La recette de Roselyne Gratin d'endives aux lardons (1-7) Plateau de fromage (7) Mousse chocolat (7)	Concombres vinaigrette (10) Poisson Frais (4) Semoule (1) Fromage blanc BIO (7)
GOUTER APS : Lait - Barre céréales (1-3-7)	GOUTER APS : Pain - compote	GOUTER ALSH : Pain au raisin (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Pain - fromage (7)

Bio : agriculture biologique
Toutes nos viandes bovine sont d'origine Française
PF : poisson frais arrivage direct de la criée
Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachide
6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfite
13-Lupins, 14-Mollusques.
Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Périscolaire
Sous réserve des approvisionnements

La recette de Roselyne Pour 4 pers
2 endives - 4 PDT - 1 échalote - 250 gr lardons - 1/2L de béchamel - 50 gr emmental râpé
- Couper les endives en tronçon, les blanchir 10 mn et bien les égoutter
- Eplucher et cuire les pommes de terre, les couper en lamelles
- Faire revenir les lardons avec les échalotes, rajouter les endives jusqu'à évaporation de l'eau
- Faire la béchamel
- Dans un plat à gratin, dresser des couches de pommes de terre, de mélange endives lardons,
- Recouvrir de béchamel et d'emmental râpé
- Gratiner au four à 180° pendant 30 minutes

