

Mars 2018 Menus des écoles



DU 5 AU 9 MARS

DU 12 AU 16 MARS

DU 19 AU 23 MARS

DU 26 AU 30 MARS

LUNDI

BETTERAVE VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE AU CURRY
SPAGHETTI
YAOURT AUX FRUITS MIXES

Menu «Anti Gaspi»
JAMBON BLANC DE PORC BRAISER^{VPF}
S/PORC : JAMBON DE DINDE
POMMES DE TERRE NOISETTE
PETIT SUISSSE X1
COMPOTE DE FRUIT

Menu «Anti Gaspi»
CORDON BLEU DE DINDE
CŒUR DE BLE/SAUTE TOMATE
SIX DE SAVOIE
FRUIT DE SAISON

Menu «Anti Gaspi»
OMELETTE
POMMES DE TERRE SAUTEES PERSILLEES
CAMEMBERT
COMPOTE POMME POIRE

MARDI

POMME DE TERRE MIMOSA CIBOULETTE
CUISSSE DE POULETLR ROTI, JUS
HARICOTS BEURRE A LA TOMATE
COMPOTE DE POMMES
TRANCHE DE CAKE FRUIT

CONCOMBRE AU CŒUR
DE PALMIER VINAIGRETTE
COUSCOUS ROYAL
SEMOULE/LEGUMES COUSCOUS
1 PETIT SUISSSE
BROCHETTE D'ANANAS

TABOULE AUX CREVETTES
EMINCE DE POULET SAUCE MARENGO
DUO DE CAROTTES
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

CONCOMBRE VINAIGRETTE
COLOMBO DE PORC SAUCE BRESILIANNE
S/PORC : COLOMBO DE DINDE BRESILIANNE
RIZ BLANC/COURGETTE
SALADE DE FRUIT

MERCREDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'AÏL
OMELETTE, SAUCE POIVRONS
CHURROS DE POMME DE TERRE
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

SALADE, POMMES NOIX FETA
PAUPIETTE DE VEAU, SAUCE BRUNE BASILIC
LENTILLES AUX CAROTTES
KIWI

CELERI RAPEE MAYONNAISE
KEFTA D'AGNEAU, JUS
BABYVEL VERT
POMME CUITE COULIS FRUIT ROUGE

SALADE DE POMME DE TERRE SURIMI
PAUPIETTE DE VOLAILLE, JUS
CAROTTES CELERIS
MOUSSE AU CITRON

JEUDI

ENDIVES AUX NOIX, VINAIGRETTE DE CIDRE
SAUCISSE DE VOLAILLE
PETITS POIS CAROTTES AU JUS
SEMOULE AU LAIT

Menu «Anti Gaspi»
ROTI DE DINDE, SAUCE VALLEE D'AUGE
PENNE RIGATE
VACHE QUI RIT
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL

Menu «Anti Gaspi»
CARBONADE FLAMANDE
POMMES DE TERRE FRITE
RONDELE NATURE
FRUIT DE SAISON

Menu «Anti Gaspi»
ROTI DE VEAU SAUCE ESTRAGON
POELEE DE LEGUME CUSINE
BABYBEL
LIEGEOIS DE FRUITS

VENREDI

SALADE DE BLE /CERVELAS
S/PORC : SALADE DE BLE
CUBES DE POISSONS BLANC, SAUCE
VANILLE SAFRAN
POELEE ROMANESCO GRATINEE
GRILLEE AUX POMMES MAISON

DUO DE SAUCISSONS, CORNICHONS
S/PORC : MÉDAILLON DE SURIMI
FILET DE COLIN DIEPPOISE
POELEE GLACEE
ECLAIRE FRAMBOISE

SALADE POIVRONS TOMATES OLIVES NOIR
CUBES DE SAUMON SAUCE AUREORE
SEMOULE/BROCOLIS
MUFFIN MAISON

BETTERAVE VINAIGRETTE
1/4 OEUFS
PARMENTIER DE MAQUEREAUX A LA TOMATE
ENTREMET FRUIT ROUGE

FR
76-410-006
CE

Repère

LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE VÉRIFIER
LA PRÉSENCE DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN MENU

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUFS...

FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

Contacts

SERVICE ACCOMPAGNEMENT À LA VIE SCOLAIRE
TÉL. 02 32 82 22 00 - FAX. 02 32 82 22 28

15 MARS 18 AVRIL 2018

WWW.FESTIVAL-SPRING.EU

FESTIVAL DES NOUVELLES FORMES DE CIRQUE EN NORMANDIE

SPRING

50 SPECTACLES | 60 LIEUX

PRODUISÉ PAR LA PLATEFORME 2 PÔLES CIRQUE EN NORMANDIE LA BRÈCHE À CHERBOURG ET LE CIRQUE-THÉÂTRE D'ELBEUF



24 MARS TRAVERSÉE MAROMME
CIE BASINGA / TATIANA-MOSIO BONGONGA
QUARTIER LA CLÉRETTE | 16H

Mars 2018

Menus des écoles