

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 5 Mars 2021 VACANCES SCOLAIRES	Salade Piémontaise à la dinde Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de Strasbourg volaille</i> Gratin de chou-fleur Camembert Pomme	Carottes râpées & pommes vinaigrette mangue Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Petits pois Liégeois au chocolat Galettes Saint Michel	Salade laitue Iceberg & maïs vinaigrette terroir Cordon bleu Pommes Campagnardes Fromage blanc nature sucré Compote de pêches	Salade de concombres vinaigrette ciboulette Sauté de Bœuf aux quatre épices Semoule Yaourt arôme Poire	Salade choubidou Colin à la Brésillienne Haricots beurre persillés Cotentin nature Beignet au chocolat
	Goûter : Jus d'orange / barre de chocolat & pain	Goûter : Madeleine & poire	Goûter : Gaufrette à la vanille & banane	Goûter : Jus d'ananas / Fromage frais sel de Guérande & gressins	Goûter : Palmier & Orange
Semaine du 8 au 12 Mars 2021	Trio de crudités vinaigrette traditionnelle Colin pané & citron Purée de brocolis Petit moulé nature Compote de pommes	Velouté de champignons Tortellini Pomodoro & mozzarella sauce tomate Yaourt nature sucré Kiwi	Pizza au fromage Boulettes d'agneau aux oignons Flan de julienne de légumes Edam Fromage blanc & crème de marrons	Salade Coleslaw Sauté de bœuf sauce miel Courgettes saveur Jardin Carré de l'est Gâteau aux pommes & framboises	Salami & cornichons <i>Roulade de volaille & cornichons</i> Omelette sauce tomate Boulgour aux petits légumes Petit suisse aux fruits Ananas frais
			Goûter : Goûter fourré chocolat & Pomme		
Semaine du 15 au 19 Mars 2021	Salade de pommes de terre à l'échalote Boulettes de Bœuf sauce aux olives Petits pois au jus Yaourt nature sucré Pomme	Salade concombres à la crème ciboulette Base végétarienne à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, olives, lentilles, tomes) Macaronis Gouda Compote de pêches	Mélange Fraîcheur vinaigrette traditionnelle Rôti de veau sauce Forestière Beignets de chou-fleur Coulommiers Flan au caramel	Salade d'endives & mimolette vinaigrette au miel Emincé de poulet sauce carottes & spéculoos Haricots plats persillés Crème Anglaise Gâteau façon brownie	Œuf dur sauce Piccalilli Moules à la crème Frites Cotentin nature Orange
			Goûter : Gaufre Pâtissière & Orange		
Semaine du 22 au 26 Mars 2021	Céleri rémoulade Cordon bleu Gratin de brocolis Fromy Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées vinaigrette Terroir Œuf dur à la tomate Riz Camarguais pilaf Petit suisse aux fruits Pomme rouge	Rillettes de sardines Couscous merguez Saint Paulin Compote de pommes bananes	Salade verte & maïs "vinaigrette" à la pomme Hachis "Parmentier" à la carotte Yaourt nature sucré Poire façon "Belle Hélène"	Salade de betteraves vinaigrette aux fruits rouges Pavé de merlu sauce "Bouillabaisse" Poêlée "Béarnaise" Edam "Paris-Brest"
			Goûter : Gaufrette au cacao & orange		

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge

Animation "Raconte moi une histoire"

* "Vinaigrette" Ce mode d'assaisonnement à la française faisait fureur en Europe au XVIII siècle

* Les français se mirent à manger des pommes de terre grâce à Antoine Auguste "Parmentier"

* "Bouillabaisse" plat emblématique de la ville de Marseille, il était autrefois une soupe de poissons de pêcheurs

* Poire "Belle Hélène" inventée à Paris en 1864 par le chef A. Escoffier, inspirée d'un célèbre opéra d'Offenback

* "Paris-Brest" inventé par un pâtissier en hommage à la célèbre course de vélo qui en était à ses tout débuts, d'ailleurs sa forme évoque une roue de vélo !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 5 Mars 2021 VACANCES SCOLAIRES	Salade Piémontaise à la dinde Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de Strasbourg volaille</i> Gratin de chou-fleur Pomme	Carottes râpées & pommes vinaigrette mangue Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Petits pois Liégeois au chocolat	Cordon bleu Pommes Campagnardes Fromage blanc nature sucré Compote de pêches	Sauté de Bœuf aux quatre épices Semoule Yaourt arôme Poire	Colin à la Brésilienne Haricots beurre persillés Cotentin nature Beignet au chocolat
	Goûter : Jus d'orange / barre de chocolat & pain	Goûter : Madeleine & poire	Goûter : Gaufrette à la vanille & banane	Goûter : Jus d'ananas / Fromage frais sel de Guérande & gressins	Goûter : Palmier & Orange
Semaine du 8 au 12 Mars 2021	Colin pané & citron Purée de brocolis Petit moulé nature Compote de pommes	Velouté de champignons Tortellini Pomodoro & mozzarella sauce tomate Kiwi	Pizza au fromage Boulettes d'agneau aux oignons Flan de julienne de légumes Fromage blanc & crème de marrons	Sauté de bœuf sauce miel Courgettes saveur Jardin Carré de l'est Gâteau aux pommes & framboises	Salami & cornichons <i>Roulade de volaille & cornichons</i> Omelette sauce tomate Boulgour aux petits légumes Petit suisse aux fruits
			Goûter : Goûter fourré chocolat & Pomme		
Semaine du 15 au 19 Mars 2021	Salade de pommes de terre à l'échalote Boulettes de Bœuf sauce aux olives Petits pois au jus Yaourt nature sucré	Base végétarienne à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, olives, lentilles, tomes) Macaronis Gouda Compote de pêches	Mélange Fraîcheur vinaigrette traditionnelle Rôti de veau sauce Forestière Beignets de chou-fleur Flan au caramel	 Emincé de poulet sauce carottes & spéculoos Haricots plats persillés Crème Anglaise Gâteau façon brownies	Moules à la crème Frites Cotentin nature Orange
			Goûter : Gaufre Pâtissière & Orange		
Semaine du 22 au 26 Mars 2021	Céleri rémoulade Cordon bleu Gratin de brocolis Mousse au chocolat au lait	 Œuf dur à la tomate Riz Camarguais pilaf Petit suisse aux fruits Pomme rouge	Couscous merguez Saint Paulin Compote de pommes bananes	Hachis "Parmentier" à la carotte Yaourt nature sucré Poire façon "Belle Hélène"	Pavé de merlu sauce "Bouillabaisse" Poêlée "Béarnaise" Edam "Paris-Brest"
			Goûter : Gaufrette au cacao & orange		

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge

Animation "Raconte moi une histoire"

* "Vinaigrette" Ce mode d'assaisonnement à la française faisait fureur en Europe au XVIII siècle

* Les français se mirent à manger des pommes de terre grâce à Antoine Auguste "Parmentier"

* "Bouillabaisse" plat emblématique de la ville de Marseille, il était autrefois une soupe de poissons de pêcheurs

* Poire "Belle Hélène" inventée à Paris en 1864 par le chef A. Escoffier, inspirée d'un célèbre opéra d'Offenback

* "Paris-Brest" inventé par un pâtissier en hommage à la célèbre course de vélo qui en était à ses tout débuts, d'ailleurs sa forme évoque une roue de vélo !

