Projet de menus

Session scolaire du 13 Mars au 14 Avril 2017

Le projet de menus constitue une base de travail pour la session scolaire. Chaque semaine, un menu hebdomadaire sera diffusé. Il pourrait être modifié en fonction des opportunités du marché.

	Lundi 13/03/2017	Mardi 14/03	Jeudi16/03	Vendredi17/03
Entrée	Mélange tendre aux noix	Potage légumes	Salade de lentilles	Jambon de pays
Viande	Paupiette de veau	Rôti de porc	Aiguillettes de poulet	Paupîette de saumon
Légumes	Riz sauce supreme	Haricots plats	Spaghetti sce tomate	Épinards à la crème
Dessert	Gâteau basque	Yaourt aux fruits bio	fruit	Flan caramel
	Lundi 20/03	Mardi 21/03	Jeudi 23/03	Vendredi 24/03
Entrée	chorizo	Potage vermicelle	Salade au brie	Mini farfales
Viande	Daube de boeuf herriko	Quiche lorraine	Parmentier de canard	Filet de colin
Légumes	Crottes vapeur	salade	Salade	Purée de brocolis
Dessert	Fromage /fruit	Yaourt nature bio	Pâtisserie	Fromage blanc aux fruits
	Lundi 27/03	Mardi 28/03	Jeudi30/03	Vendredi 31/03
Entrée	Tomates / maïs	Mousse de canard	Oeuf mimosa	Jeunes pousses aux croutons
Viande	Axoa de bœuf herriko	Spaghetti	Brandade de morue	Cordons bleu
Légumes	Pommes rissolées	Carbonara	Salade	Petits pois
Dessert	Salade de fruits	Petits filous bio	glace	Fromage fruit
	Lundi 03/04	Mardi 04/04	Jeudi 6/04	Vendredi 07/04
Entrée	Taboulé	friand	Carottes rappées	Saucisson sec
Viande	Saute de porc	Steak haché	Saucisses fines	Moules marinières
Légumes	Choux fleurs	Purée de carottes	Lentilles bio	Pommes frites
Dessert	Iles flottantes	Fromage / fruit	Dessert lacté	glace
	Lundi110/04	Mardi11/04	Jeudi 13/04	Vendredi 14/04
Entrée	Concombres	Salade sud- ouest	Salade 2 fromages	Pâté basque
Viande	Pizza maison	Boulettes bœuf	Emincé de volaille	Filet de colin italienne
Légumes	salade	Coquillettes	Riz au curry	Duo de choux à la crème
Dessert	Fromage fruit	Yaourt bio	Pâtisserie	Compote bio biscuit