

Projet de menus

Session scolaire du 23 Janvier au 10 Mars 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 23/01/2017	Mardi 24/01	Jeudi 26/01	Vendredi 27/01
Entrée	Mélange tendre au brie	Nems	Bouillon vermicelle	Pâté Basque
Viande	Spaghetti	Sauté de porc curry	Steak haché	Colin à l'italienne
Légumes	Carbonara	Riz blanc	Choux fleurs	Coquillettes bio
Dessert	fruit	Dessert lacté	Yaourt nature bio	Fromage fruit
	Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02/02	Vendredi 03/02
Entrée	Salade iceberg maïs	Salade aux lentilles	Onion ring	Chorizo
Viande	Saucisses fines	Daube de bœuf	Sauté de volaille	Moules marinières
Légumes	Purée mousseline	Carottes vapeur	Brocolis	Pommes frites
Dessert	Fromage blanc fru	pâtisserie	Compote bio biscuit	fruit
	Lundi 06/02	Mardi 07/02	Jeudi 09/02	Vendredi 10/02
Entrée	Betteraves	Friand	Salade 2 fromages	Velouté potiron vache qui rit
Viande	Hachis Parmentier	Confit de porc	Poulet citron	Filet de colin
Légumes	Salade	Lentilles bio	Riz	Haricots beurre
Dessert	Dessert lacté	fruit	Ile flottante	pâtisserie
	Lundi 13/02	Mardi 14/02	Jeudi 16/02	Vendredi 17/02
Entrée	Celeris rémoulade	Salade farfale mozza	Bouillon alphabet	Saucisson
Viande	Axoa de bœuf	Saucisses de volaille	Escalope c bleu	Brandade de morue
Légumes	Pommes rissolées	Haricots plats	Petits pois	Salade
Dessert	Dessert lacté	fruit	Poire au sirop choc	churros
	Lundi 06/03	Mardi 07/03	Jeudi 09/03	Vendredi 10/03
Entrée	Feuilleté hot dog	Mousse de canard	Salade Coleslaw	Œufs mayo
Viande	Spaghetti	Rôti de porc	paëlla	Pilon de poulet
Légumes	Bolognaise	Choux fleurs	garnie	Purée de carotte
Dessert	Compote biscuit	Dessert lacté	pâtisserie	Fruit fromage