

# Menus maternelles mars



	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	<p>Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Frites – Salade Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Pennes au saumon Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Brocolis – Pommes fondantes Eclair chocolat</p>
Mardi	<p>Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Arlequin <i>Beignet de Carnaval</i></p>	<p>Salade mêlée Lasagne Au gratin Fruit de saison</p>	<p>Concombres bulgare Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Poulet rôti Petits pois – Pommes vapeur Fromage Cocktail de fruits</p>	<p><b>Menu élaboré par le CMJ</b> Macédoine de légumes Haricots verts - Pdt Fromage blanc sucré</p>	<p>Mortadelle Omelette Duo de purées Fromage blanc fruité</p>	<p>Crêpe fromage Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade fromagère Bœuf aux carottes Lentilles Fruit de saison</p>	<p>Filet de la marée bonne femme Haricots verts - Semoule Fromage Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc Jardinière de légumes Salade de fruits <small>METS PRINTANIER</small></p> 	<p>Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites – Salade Fromage Compote</p>
Vendredi	<p>Salade grecque Moussaka Gâteau à l'orange et amande</p> <p><b>BANQUET AU TEMPS DE LA GRÈCE ANTIQUE</b></p> 	<p>Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Curry de dinde au lait de coco Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Croustillant fromage Ratatouille - Semoule Liégeois saveur vanille</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus élémentaires mars



	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	<p>Betteraves mimosa Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Frites – Salade Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Potage Pennes au saumon Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Brocolis – Pommes fondantes Eclair chocolat</p>
Mardi	<p>Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Arlequin <i>Beignet de Carnaval</i></p>	<p>Salade mêlée Lasagne Au gratin  Fruit de saison</p>	<p>Concombres bulgare Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Endives persillées Poulet rôti Petits pois – Pommes vapeur Fromage Cocktail de fruits</p>	<p><b>Menu élaboré par le CMJ</b> Macédoine de légumes Nuggets Haricots verts - Pdt Fromage blanc sucré</p>	<p>Mortadelle Omelette Duo de purées Fromage blanc fruité</p>	<p>Crêpe fromage Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade fromagère Bœuf aux carottes Lentilles Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Filet de la marée bonne femme Haricots verts - Semoule Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc Jardinière de légumes Salade de fruits <small>METS PRINTANIER</small></p> 	<p>Radis Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites – Salade Fromage Compote</p>
Vendredi	<p>Salade grecque Moussaka Gâteau à l'orange et amande</p> <p><b>BANQUET AU TEMPS DE LA GRÈCE ANTIQUE</b></p> 	<p>Surimi Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges Curry de dinde au lait de coco Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Croustillant fromage Ratatouille- Semoule Liégeois saveur vanille</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus maternelles avril



	Du 1 au 5 Avril 2019	Du 8 au 12 Avril 2019 ALSH	Du 15 au 19 Avril 2019 ALSH	Du 22 au 26 Avril 2019
Lundi	Concombre vinaigrette Pâtes à la bolognaise Yaourt sucré	Céleri râpé Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes lyonnaise Flan saveur caramel	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	Férial
Mardi	Salade de tomates Veau sauce brune Haricots verts – Purée Fromage blanc coulis	Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison	Poisson pané Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Cordon bleu (ketchup) Pâtes Fromage Fruit de saison
Mercredi	Rôti de dinde sauce à l'orange Brunoise – Boulgour Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Omelette à l'espagnole Epinards – Semoule Crème dessert saveur vanille	Salami Bœuf aux champignons Pâtes Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Steak haché sauce brune Petits pois – Carottes Fromage blanc sucré
Jeudi	Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Mousse au chocolat	Poulet rôti Frites – Salade Fromage Fruit de saison	Jambon Duo de purées Fromage Fruit de saison	Œufs durs mayo Omelette sauce tomate Frites – ratatouille Ile flottante <small>L'ŒUF FAIT RECETTE</small> 
Vendredi	<b>Menu élaboré par le CMJ</b> Carottes râpées Tomate farcie Riz Salade de fruit de saison	Filet de la marée sauce crevette Julienne de légumes - Riz pilaf Fromage Tarte au flan	Repas pizza Salade composée Glace	Cubes de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus élémentaires avril



	Du 1 au 5 Avril 2019	Du 8 au 12 Avril 2019 ALSH	Du 15 au 19 Avril 2019 ALSH	Du 22 au 26 Avril 2019
Lundi	Coleslaw Pâtes à la bolognaise Yaourt sucré	Céleri râpé Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes lyonnaise Flan saveur caramel	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	Féié
Mardi	Salade de tomates Veau sauce brune Haricots verts – Purée  Fromage blanc coulis	Cocktail au thon Pâtes à la carbonara Fromage Salade de fruits frais	Lanières de betteraves Poisson pané Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Cordon bleu (ketchup) Pâtes Fromage Fruit de saison
Mercredi	Pâté de campagne Rôti de dinde sauce à l'orange Brunoise – Boulgour Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Omelette à l'espagnole Epinards – Semoule Crème dessert saveur vanille	Salami Bœuf aux champignons Pâtes Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Steak haché sauce brune Petits pois – Carottes Fromage blanc sucré
Jeudi	Chou-fleur vinaigrette Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Mousse au chocolat	Terrine de légumes Poulet rôti Frites – Salade Fromage Fruit de saison	Taboulé Jambon Duo de purées Fromage Fruit de saison	Œufs durs mayo Omelette sauce tomate Frites – Rataouille Ile flottante <small>L'ŒUF FAIT RECETTE</small> 
Vendredi	<b>Menu élaboré par le CMJ</b> Carottes râpées tomates farcies Riz salade de fruits de saison	Salade mexicaine Filet de la marée sauce crevette Julienne de légumes - Riz pilaf Fromage Tarte au flan	Jus de fruits Repas pizza Salade composée Glace	Quiche lorraine Cubes de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

