



































# Menus Élémentaire

## Semaine du 28 Février au 04 Mars 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade club   Pomelos	Tarte tomate mozzarella basilic 	Velouté de courgettes 	 Carottes râpées   Salade composée  
Sauté de porc marenco 	Filet de poisson pané, citron	Lasagnes de bœuf  	 Omelette au fromage 
Semoule 	Purée de potiron  		Panaché haricots verts extra fins / haricots beurre
Camembert  Tome blanche	Six de Savoie Vache qui rit	Tome des Alpes  Edam	Yaourt nature  Fromage blanc
Flan au chocolat Flan à la vanille	Pomme   Orange	Poire   Ananas frais	 Gâteau marbré  Madeleine
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 07 au 11 Mars 2022
































LUNDI	MARDI	JEUDI <i>REPAS TEX MEX</i>	VENDREDI
Salade coleslaw Endives, maïs, croûtons	Potage de légumes 	Salade Mexicaine	Toast de chèvre 
Escalope Cordon bleu	Sauté de dinde à l'indienne	Chili con carne de bœuf 	Filet de hoki, huile d'olive, citron
Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	 Coquillettes, emmental râpé	Riz	Petits pois carottes cuisinés
Mimolette St Paulin	Croc'Lait Petit Cotentin	Tome	Yaourt arôme  Fromage blanc aux fruits
Muffin vanille pépites de chocolat Muffin au chocolat	Ananas frais Kiwi	Crème aux œufs	Orange Pomme 
Viande Bovine Française Fabrication maison	Label Rouge Produit local	Agriculture Biologique Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire

## Semaine du 14 au 18 Mars 2022

































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé   Pois chiches aux oignons	 Carottes râpées   Melon d'hiver	Salade du Chef    Radis beurre	Velouté de potiron  
Pilon de poulet rôti	Raviolis à la bourrache  (Maison des pâtes)	Calamars à la Romaine, citron	 Daube de bœuf 
Purée de courgettes  	Emmental râpé & Parmesan râpé	Carottes vapeur	Gnocchis, emmental râpé
St Paulin  Gouda	Vache qui rit Fraidou	Yaourt fermier  Fromage blanc	Tome des Alpes  Emmental
Banane Kiwi	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	 Brownies, crème anglaise	Pomme   Poire  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 21 au 25 Mars 2022



























LUNDI	MARDI	JEUDI <i>REPAS CREOLE</i>	VENDREDI
Mini bruschetta  	Potage de légumes verts  	Accras de morue & Salade créole  	 Carottes râpées   Céleri rémoulade
Nuggets de volaille	Chipolatas aux herbes	Colombo à l'ananas 	Filet de merlu sauce vierge 
Trio de légumes 	Lentilles cuisinées 	Riz 	 Brocolis du Chef 
P'tit Louis Rondelé nature	Tome  Emmental	Camembert 	Yaourt nature  Fromage blanc
Banane Orange	Ananas Pomme  	Mousse mangue, passion 	 Gâteau au yaourt & pommes  Mini roulé
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire

## Semaine du 28 Mars au 01 Avril 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI <i>REPAS 100% BIO</i>	VENDREDI
 Salade du Chef   Endives, mimolette 	Pizza 	 Carottes râpées  	Crème de lentilles 
 Tortis à la carbonara  Emmental râpé	Escalope viennoise, citron	Boulettes de bœuf  sauce tomate  	Filet de poisson meunière, citron
Croc'Lait Chanteneige	Haricots verts extra fins	Semoule 	Poêlée campagnarde
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Emmental  Brie	St Paulin 	Edam Gouda
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Pomme   Kiwi	Compote pomme/banane  Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	Orange Poire 