



Menu de Mars 2021

	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26
Lundi	Sauté de dinde sauce à la crème et au soja Coquillettes Gouda Salade d'orange* à la cannelle	Céleri rémoulade* Lasagnes chèvre et épinards* Kiwi* Cake	Osso bucco de veau Tagliatelles Emmental Banane	Frites de carottes sauce crème de comté Steak d'agneau ou burger végétal sauce tomate Purée de brocolis* Reblochon Yaourt à la vanille
Mardi	Salade de carottes *râpées Choucroute* Yaourt brassé au coulis de framboise	REPAS MYSTERE Salade créole* Rôti de porc sauce exotique Polenta Panna cota	Salade d'épinards* et dés de betterave Pot au feu** et sa moutarde ou croc provençal Tarte aux pommes*	REPAS ANNIVERSAIRE Salade mexicaine Gnocchis gratiné à l'emmental Cantal Tarte aux carambars
Mercredi	Brandade de morue accompagnée d'une salade verte* Comté Pommes cuites au four	Poêlée de légumes* et de pommes de terre Schnitzel végétal Munster Tarte poire* chocolat	Salade composée * aux noix Burger végétal Purée de pommes de terre* Ananas	Taboulé oriental Poulet citronné Purée de choux romanesco* Yaourt aromatisé
Jeudi	Duo de choux* aux raisins secs Tarte aux fromages Chèvre Mousse au chocolat	Salade folle* Nuggets de poulet ou végétal Fondue de poireaux* Yaourt nature	LE P'TIT BRUNCH Brouillade d'œufs fromage/oseille Salade verte* et Pommes de terre grillées Raclette Cocktail de fruits au sirop	Méli mélo de carottes* /céleri* sauce fromage blanc Bœuf** bourguignon Céréales gourmandes et haricots verts Petit suisse
Vendredi	Velouté de brocolis pommes de terre au bleu Pavé de saumon Purée carottes*/Butternut* Brique de vache Poire à croquer	Salade d'endives* aux 3 fromages Paëlla Morbier Salade de pamplemousse*	Calamars frits Choux fleurs* gratiné Mimolette Pomme à croquer	Filet de cabillaud Sauce aïoli Potatoes Camembert Kiwi

Des changements peuvent intervenir dans notre menu en raison de problème d'approvisionnement. Merci de bien vouloir nous en excuser.

75 % des produits sont issus de l'agriculture Biologique

*Produits de saison conformément au décret n°211-1227 du 30 septembre 2011

**Viande bovine origine France

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré emballées », les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition au bureau de l'accueil périscolaire au 03 81 36 37 15