

MENUS DES ECOLES

Le menu est susceptible de changer selon arrivage
La majorité de nos légumes sont certifiés GRTA



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 4 au 8 mars 2019	<p>Pain Batavia et cube d'edam</p> <p>Filet de limande meunière au four (Citron) Polenta (BIO) onctueuse Carotte jaune persillée</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain Salade verte, betterave cuite GRTA Jus de poire GRTA</p> <p>Steak haché de bœuf Sauce barbecue du chef Penne Gratin de poireaux</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Pain Salade verte et coleslaw (chou GRTA, carottes)</p> <p>Escalope de cuisse de poulet rôtie au thym frais Roesti cuit au four Côtes de blettes à la provençale</p> <p>Compote de fruit à boire</p>	<p>Pain Velouté de courge Salade iceberg, graines de lin GRTA</p> <p>Pâtes farcies aux légumes grillés Crème de poivron jaune (Fromage râpé)</p> <p>Tam Tam caramel</p>
SEMAINE DU 11 au 15 mars 2019	<p>Pain Jus de raisin GRTA Salade verte et macédoine de légumes</p> <p>Etouffade de bœuf cocotte Semoule de blé au curcuma Brocolis vapeur aux pépins de courge GRTA</p> <p>Fromage portion</p>	<p>Pain Salade verte et Crudités</p> <p>Beignet de cabillaud au four Sauce Tartare au serré Riz créole Carottes vichy</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Pain Potage parmentier Salade mêlée</p> <p>Steak de blé et pois façon basquaise Pommes de terre rôties au four Bâtonnet de navets vapeur au miel toutes fleurs GRTA</p> <p>Pommes GRTA</p>	<p>Pain Salade verte, cèleri râpé aux noix</p> <p>Blanquette de volaille aux champignons Blé Zotto GRTA du Domaine de l'Abbaye au romarin Haricots jaunes au persil plat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>
SEMAINE DU 18 au 22 mars 2019	<p>Pain Salade verte, potage printanier</p> <p>Mijoté de porc à la graine de moutarde jaune et douce GRTA Purée maison au lait GRTA, poêlée de courgettes à l'huile de colza GRTA</p> <p>Banane</p>	<p>Pain Salade mêlée Lentilles vinaigrette GRTA</p> <p>Pizza Margherita (Tomate, mozzarella, olives)</p> <p>Marmelade de fruit</p>	<p>Pain Endives à l'huile de noix GRTA</p> <p>Dos de colin poché sauce aux agrumes Riz sauvage façon cantonais (petits pois, maïs, carottes)</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Pain Jus de pomme GRTA Salade mêlée</p> <p>Lasagne de bœuf</p> <p>Yaourt nature GRTA Sucre en poudre</p>
SEMAINE DU 25 au 29 mars 2019	<p>Pain Crème de chou-fleur Salade mêlée, œuf GRTA cuit vapeur</p> <p>Rouleaux de printemps aux légumes Cuit au four Nouilles chinoises, sauce sweet chili Légumes croquants à l'huile de sésame</p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Pain Salade mêlée, duo de crudités de saison</p> <p>Manchon de poulet rôti au four aux épices douces Spätzli Ratatouille maison</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Pain Salade croquante au mélange de graines</p> <p>Tartiflette au reblochon de Savoie Poitrine de porc fumée suisse Pommes de terre et oignons jaunes GRTA</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Pain Salade verte, croustons aux herbes</p> <p>Pavé de saumon à l'estragon frais Boullgour concassé aux fruits secs (abricot, duo de raisins noir et blanc) Jardinière de légumes</p> <p>Flan vanille</p>