RESTAURATION SCOLAIRE SIVOM MARS 2017

du 27 fev au 5 Mars	LUNDI	MARDI MENU CARNAVAL	MERCREDI	JEUDI VEGETARIEN	VENDREDI
Entrée	Crème de potiron	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Céleri rémoulade	Rosette et cornichon
plat garni	Escalope cordon bleu Haricots Plats persillés	Steak haché pizzaiolo Papillons et emmental râpé	Hachis parmentier ***	Pané de blé épinards et fromage Flageolets au bouillon de légumes	Filet de Colin au four Purée de carottes
plat de substitution	Filet de poisson pané et citron	Galette de quinoa provençale	Parmentier de poisson	***	Omelette nature
fromage	Yaourt nature et sucre	Petit bleu	St Paulin entier coupe	Fromage blanc	Edam
dessert	Fruit de saison	Beignet au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

RESTAURATION SCOLAIRE SIVOM MARS 2017

du 6 au 12 Mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de Pomme de Terre au Thon	Pizza au fromage	Betteraves lanières vinaigrette	Tomates vinaigrette	Œuf Dur
plat garni	Omelette au Fromage Petits Pois à l'étuvée	Emincé de dinde marengo Haricots verts persillés	Sauté de porc Lentilles au jus	Coquillettes bolognaise ***	Aioli (filet de poisson poché) Légumes Aioli(p de t,carottes,chou fleurs)
plat de substitution	***	Filet de poisson sauce vierge	Quiche provençale	Coquillettes à la catalane	Blanc de poulet
fromage	Petit suisse et sucre	Camembert entier	Gouda	Tome blanche coupe	Emmental
dessert	Compote de pêches	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Cocktail de fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

RESTAURATION SCOLAIRE SIVOM MARS 2017

du 13 au 19 Mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'Ebly Tomate & Mais	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Potage Dubarry	1/2 pomelos au sucre
plat garni	Escalope de volaille panée et citron Gratin de Brocolis	Roti de veau au jus Farfalles emmental râpé	Parmentier de poisson maison ***	Poulet rôti aux herbes Pommes crispy	Colin D'Alaska sauce tomate Riz créole
plat de substitution	Filet de poisson pané et citron	Quiche aux poireaux	Hachis parmentier	Omelette aux champignons	Steak haché pizzaiolo
fromage	Yaourt nature et sucre	Gouda	Tome pays coupe	Petit suisse et sucre	Edam
dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Compote pomme framboise	Fruit de saison	Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

RESTAURATION SCOLAIRE SIVOM MARS 2017

du 20 Mars au 26 Mars	LUNDI PRINTEMPS	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade fraicheur (tomate, maïs, chou fleur)	Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade verte
plat garni	Boulettes d'agneau Printanière de légumes	Filet de poulet au paprika Semoule à la romaine	1/2 lune ricotta epinards ***	Rôti de bœuf au jus Ratatouille niçoise	Filet Colin Meunière et citron Ebly aux petits légumes
plat de substitution	Quiche chèvre tomate	Filet de poisson au paprika	***	Œufs durs	Escalope de volaille panée et citron
fromage	Fromage blanc	Emmental	Petit suisse et sucre	Bûche bleue à la coupe	Petite tome
dessert	Fraises (si arrivage)	Compote de pomme fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

RESTAURATION SCOLAIRE SIVOM MARS 2017

27 Mars au 2 avril	LUNDI VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de coquillettes monégasque	Céléri rémoulade	Betteraves cubes vinaigrette	Carottes Râpées à l'Orange
plat garni	Gratin de pomme de terre et courgettes ***	Paupiette de veau forestière Carottes persillées	Saucisses de Strasbourg Lentilles au jus	Kefta de bœuf à l'indienne Spaghettis au beurre et emmental râpé	Filet de Colin Sauce Arlequin Tian de potiron
plat de substitution	***	Paupiette de poisson à la crème	Œufs durs	Boul'fish	Steak haché au jus
fromage	Coulommiers	Fromage blanc	St Paulin entier coupe	Brie coupe	Yaourt nature et sucre
dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits Suisses Aromatisés	Gâteau anniversaire	Compote po/ananas

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie