


Menu du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2017

ECOLE BON ACCUEIL



Lundi


Bouillon parmentier et poireaux + G râpé à part 

Chipolatas
* Saucisse de volaille

Lentilles mijotées

Fromage blanc sucré

Mardi

Chou rouge et maïs vinaigrette échalote 
ET dés de mimolette

Filet de lieu sauce curry

Riz créole

Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Sauté de bœuf sauce piquante 

Haricots verts au persil

Camembert

Gaufre poudrée

Vendredi

Salade croquante de pommes et oranges et dés d'Emmenthal

Poisson en paprika de à la carotte

Compote de pommes allégée en sucre



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu du lundi 13 au vendredi 17 mars 2017

ECOLE BON ACCUEIL



Lundi

Céleri rémoulade

Jambon blanc
* *Jambon de dinde*

Coquillettes au fromage

Flan vanille

Mardi

Sauté de dinde
sauce végétale à la
provençale

Carottes en persillade
et boulgour

Carré


Fruit annuel

Mercredi

Jeudi

Balade au Mexique

Vendredi

Mâche et betteraves
et dés d'Emmenthal
vinaigrette gourmande
à la carotte 

Beignets de calamars et
citron

Pommes de terre
Caldeirada
(P de terre, tomate,
oignon)

Fruit annuel



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

*Choix primaire

Menu et goûter du lundi 20 au vendredi 24 mars 2017

ECOLE BON ACCUEIL



Lundi

Salade de pâtes
(torti, tomate, échalote,
poivron) vinaigrette
échalote

Cordon bleu de volaille

Gratin de chou fleur

Fruit annuel

Mardi

Boeuf 
tomat'olive

Pommes noisettes

Pointe de Brie

Fruit frais

Mercredi

Jeudi

Poulet rôti
Condiment choron
(oignons, tomate,
échalote, cerfeuil,
estragon ...)

Petits pois mijotés

Yaourt aromatisé

Mangue

Vendredi

Paella de la mer

Emmenthal

Agruma d'ine 
à boire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

*Choix primaire

Menu et goûter du lundi 27 au vendredi 31 mars 2017

ACCUEIL BON ACCUEIL



Lundi

Potage cultivateur
(pommes de terre,
légumes variés)
+ G râpé (à part)

Bifteak haché
de bœuf au jus

Duo de carottes à la
tomate et basilic

Fruit frais

Mardi

Les pas pareilles

Salade waldorf
(céleri, pomme et noix)

Filet de hoki sauce citron
persillé

Haricots verts

Roulé au chocolat

Mercredi

Jeudi

Salade verte mimosa
Vinaigrette ciboulette

Rôti de dinde
au jus

Torti (+ G râpé à part)
Et ketchup du chef

Flan nappé caramel

Vendredi

Duo de Haricots blancs
et tomates aux herbes

Omelette au fromage

Purée de courgette

Fruit annuel



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

*Choix primaire