Menus du 11 mars au 5 avril 2019 MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE FAY AUX LOGES







REPAS A THEME



			Repas Créole	
lundi 11 mars	mardl 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredl 15 mars
Betteraves bio vinaigrette	Potage de potiron	Céleri bio vinaigrette au fromage blanc	Accras de morue	Salade verte
Tortis bio	Saucisse de Francfort	Roti de dinde sauce dijonnaise	Poulet à l'ananas	Brandade
à la bolognaise	Omelette aux herbes	Filet de colin sauce dijonnaise	Filet de poisson à l'ananas	
Tortis aux boulettes de soja sauce provençale	Brocolis persillés	Pommes de terre persillées	Riz créole	de poisson
Yaourt nature sucré bio / Fromage blanc sucré bio	Buchette de lait mélangé / Coulommiers	Camembert		Petit moulé / Cantafrais
Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais	Gâteau à la noix de coco maison	Fruit de saison bio

lundi 18 mars	mardl 19 mars	mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	vendredl 22 mars
Taboulé	Carottes bio râpées vinaigrette aux fines herbes	Chou rouge Bio vinaigrette	Salade verte	Potage de panais et pommes de terre
Paupiette de veau sauce aux olives	Rôti de bœuf	Haut de cuisse de poulet au thym	Tartiflette	Poisson pané
Croque fromage	Filet de colin sauce citron	Galette végétarienne sauce au thym	Tartiflette sans viande	
Chou fleur Bio en béchamel	Coquillettes Bio	Haricots verts		Jeunes carottes
Yaourt aromatisé / petits suisses aux fruits	Emmental râpé	Fondu carré		Gouda / Edam
Fruit frais	Flan nappé caramel	Eclair au chocolat	Compote de pomme fraise Bio	Fruit frais Bio

É	STUMMON APPRESSION OF THE PERSON OF THE PERS
MEN	San San Line
STATE OF THE STATE	A Vivrinos
No.	Ole Nutrition of State Notice

Petit lexic	que	cul	inaii	re
-------------	-----	-----	-------	----

Salade de blé carnaval : blé, maïs, poivrons, vinaigrette Poêlée de riz au poulet à la créole : riz, aiguillettes de poulet, crevettes, oignons, dés de tomates, épices créoles

		Repas des enfants		
lundi 25 mars	mardl 26 mars	mercredi 27 mars	Jeudl 28 mars	vendredl 29 mars
Betteraves bio vinaigrette	Salade de blé carnaval	Salade verte	Carottes bio râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Steak haché sauce provençale	Sauté de dinde sauce curcuma	Pizza maison	Omelette et ketchup	Filet de colin sauce à l'aneth
Steak végétarien sauce provençale	Paupiette de poisson sauce curcuma	Pizza fromagère		
Semoule au jus	Brocolis bio persillés		Frites	Purée de potiron
Petit Trôo / Camembert	Petits suisses sucrés / yaourt nature sucré	Petit beurre	Mimolette / emmental	Chantaillou / Carré frais
Mousse au chocolat	Fruit frais	Compote de pommes bio	Fruit frais bio	Donuts

lundi 01 avrii	mardi 02 avrii	mercredi 03 avrii	jeudi 04 avrii	vendredi 05 avrii
Céleri bio vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail et cornichons	Pomelos et son sucre	Salade verte
Roti de porc sauce moutarde	Haché au veau sauce tomate	Pot au feu	Cordon bleu	Lasagnes au bœuf
Filet de poisson au citron	Nuggets de poisson		Croque fromage	Lasagnes de légumes et lentilles
Lentilles bio au jus	Haricots verts bio persillés	de la mer	Etuvée de courgettes	
Fondu carré / Cantadou	Buchette de lait mélangé / Brie	Petit moulé nature	Camembert / Carré Ligueil	Yaourt nature sucré bio / fromage blanc sucré bio
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit frais bio	Gateau au citron maison	Banane bio

Menus du 8 avril au 10 mai 2019 MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE FAY AUX LOGES









REPAS VEGETARIEN

lundi 08 avrii	mardi 09 avrii	mercredi 10 avril	jeudi 11 avrii	vendredi 12 avril
Salade de pommes de terre ravigote	Concombre vinaigrette		Salade verte	Salade de riz tomates et maïs
Emincé de bœuf bourguignon	Roti de dinde sauce Mornay	Saucisse fumée	Hachis parmentier	Poisson pané et son citron
Filet de colin sauce tomate	Omelette au fromage	Filet de poisson sauce citon	Hachis parmentier végétarien aux lentilles	
Carottes	Mini farfalles	Lentilles		Chou fleur béchamel
Vache qui rit	Chantaillou	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Camembert
Fruit frais	Compote de pommes	Fruit frais	Flan nappé caramel	Fruit frais

mardi 03 janvler	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvler	samedi 07 janvler
Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Rillettes de porc et cornichon	Céleri façon rémoulade	Salade de pommes de terre ravigote	Carottes râpées vinaigrette
Paupiette de veau sauce normande	Pièce de poulet	Boulettes au bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce citron	Sauté de porc sauce champignons
Croque fromage	Filet de poisson sauce à l'aneth	Boulettes de soja sauce tomate		Filet de colin sauce champignons
Blé pilaf	Petits pois au bouillon	Purée de haricots verts	Epinards béchamel	Semoule au jus
Carré frais	Tomme grise	Brie	Fondu carré	Petits suisses aux fruits
crème dessert chocolat	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Clafoutis ananas maison	Compote de pomme poire

18	STANDATION APPRETATION	
MEA	equility of	MRESTA
NAMES	Pole Nurring	WEATHON
1/4	Ole Nutrition of Salar	

Petit lexique culinaire

Salade de blé carnaval : blé, maïs, poivrons, vinaigrette

Poêlée de riz au poulet à la créole : riz, aiguillettes de poulet, crevettes, oignons, dés de

tomates, épices créoles

				Repas de Paques
lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avrii	vendredi 26 avrli
	Lentilles Bio vinaigrette	Pomelos et son sucre	Salade verte et mimolette	Œuf mayonnaise
Lundi de Pâques	Dos de colin sauce nantua	Pâtes à la	Cordon bleu	Roti d'agneau à la crème de girolles
		Carbonara	Croque fromage	Filet de merlu sauce champpignons
Férlé	Carottes Bio persillées	Pâtes à la carbonara de tofu	Haricots beurre	Purée de pommes de terre
	Yaourt nature sucré Bio / petits suisses sucrés bio	Emmental râpé	Camembert Bio / Gouda	Petit Trôo / Buche de lait mélangé
	Fruit de saison	Compote bio	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat maison

lundi 29 avrii	mardi 30 avrli	mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Concombre vinaigrette	Radis beurre		Salade coleslaw bio	Salade verte
Couscous de merguez au jus	Poêlée de riz bio au poulet à la créole	Férlé	Poisson pané	Hachis parmentier
Couscous végétarien	Poêlée de riz au poisson à la créole			Hachis parmentier végétarien aux lentilles
Légumes couscous et semoule			Brocolis bio persillés	
Petits suisses aux fruits / Fromage blanc aux fruits	Emmental bio / Brie		Chantaillou / cantafrais	Carré Ligueil / Buche de lait mélangé
Fruit de saison bio	Fruit de saison		Beignet à la pomme	Mousse au chocolat

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Saucisson sec et condiment	Taboulé oriental à la menthe		Concombre vinaigrette	Tomate au maïs
Filet de colin sauce tomate	Sauté de porc sauce charcutière	Férlé	Roti de bœuf	Tarte aux 3 fromages
	Filet de poisson sauce tomate		Boulettes végétariennes sauce kebab	
Jeunes carottes	Chou fleur Bio		Frites	Salade verte
Brie Bio / Emmental	Yaourt nature sucré / fromage blanc aux fruits		Fondu carré / Chanteneige	Buchette de lait mélangé / Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison Bio		Liégeois vanille	Compote de pommes Bio