

# Menus des écoles

## mars 2021



lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Steak haché pur bœuf Sauce brune Salade de quinoa Bio <u>aux radis</u> Poire	<b>Rôti de porc QA</b> Penne aux <u>blancs de poireaux</u> Fruit	<b>Filet de poulet QA</b> jus de volaille <b>Stoemp aux carottes (Pdt locales)</b> Yaourt aux fruits	Coquillettes Bolognaise végétarienne aux lentilles Bio Pomme	<b>Filet de saumon MSC</b> Sauce hollandaise - Brocolis <b>Pdt</b> au paprika Crème vanille
lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Gratin de macaroni jambon-fromage Barre bretonne	Paupiette ardennaise <u>Salsifis</u> sauce à l'ail & persil <b>Pdt</b> au curcuma Poire	<b>Emincé de bœuf QA</b> <u>aux oignons</u> <b>Chou rouge</b> <b>Pdt natures</b> Fromage frais aux fruits	Riz cantonnais (Riz fairtrade) aux tofu (Maïs, petits pois, <u>champignons</u> ) Fruit	<b>Pané de colin MSC</b> Endives à la crème <b>Purée</b> Pomme
lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Emincé de poulet Sauce curry doux - Ananas Boulgour Bio Yaourt au sucre de canne	Epigramme d'agneau jus à l'ail Salade de farfalle aux petits légumes (petits pois, haricots verts, carottes, navets) Fruit	Tranche de porc sauce grand -mère (carottes, oignons, lardons) <u>Etuvée de carottes</u> <b>Pommes vapeur</b> Pomme	Boulettes végétariennes sauce tomate et <u>céleri</u> Pâtes grecques au basilic Crème chocolat	<b>Filet de cabillaud MSC</b> au beurre citronné <u>Etuvée de chou frisé</u> <b>Pommes purée</b> Poire
lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Couscous de volaille Légumes couscous ( <u>carottes, navets, céleri, oignons, pois chiches</u> ) Semoule Flan caramel	Rosbif sce béarnaise Haricots verts <b>Pommes de terre natures</b> Pomme	<b>Carbonnade de porc QA</b> <u>Compote de pommes</u> <b>Pommes de terre lamelles rôties</b> Yaourt aux fruits	Gratin de cornettes à la florentine & œufs durs Fruit	<b>Rouleaux de sole</b> à l'ostendaise <u>Poireaux à la crème</u> <b>Purée de pdt</b> Poire
lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	<p>Menu à thème régional ou local</p> <p>Menu plaisir des enfants</p> <p> Fairtrade</p> <p> Viande de porc</p> <p> Menu végétarien</p>	
Filet de poulet jus de volaille Carottes râpées en salade <b>Pdt</b> vinaigrette Petit yoplait aux fruits	<b>Escalope de porc jus de viande</b> Stoemp lyonnais ( <b>Pdt</b> + oignons) Banane Bio Fairtrade	<b>Pain de veau</b> Ratatouille Blé Pomme		

Poisson issu de la pêche durable

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Produits de saison

Produits circuit court ou local en gras

Menu proposé sous réserve d'approvisionnement. Informations sur les allergènes au 065/400.740 (API Restauration) ou dans votre restaurant.

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.