



# LE MENU DE LA SEMAINE

Du 17 au 21 Mars








## ST PATRICK

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

<p>Taboulé</p> <p>Verrine avocat mangue crevettes</p> <p><b>Salade du ragga (HV, poivrons, tomate, maïs)</b></p> <p>Carottes râpées</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><b>Betterave au thon</b></p> <p>Salade au chou blanc</p> <p>Céleri rémoulade</p>		<p>Pâté de campagne</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Potage</p> <p>Chou rouge aux lardons</p>	<p>Radis</p> <p><b>Coleslaw</b></p> <p>Salade verte au fromage et croutons</p> <p>Salade de riz</p>
<p><b>Bœuf braisé à la bière (sans alcool)</b></p> <p>Escalope de dinde pané</p>	<p><b>Omelette</b></p> <p>Sticks mozza</p>		<p><b>Manchons de poulet</b></p> <p>Sauté de veau</p>	<p><b>Poisson pané sauce tartare</b></p> <p>Quenelle nature à la béchamel</p>
<p>Carottes fraîches sautées </p> <p>Petits pois</p>	<p>Fondue de poireaux</p> <p>Blé</p>		<p>Haricots plats</p> <p>Riz à l'Espagnol</p>	<p>Brocolis</p> <p>Pommes de terre grenaille</p>
<p><b>Fourme d'ambert</b></p> <p>Laitages assortis</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>Laitages assortis</p>		<p><b>Chèvre</b></p> <p>Laitages assortis</p>	<p>Plateau de fromages</p> <p><b>Fromage blanc</b></p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet pistache</p> <p><b>Muffin au pépites de chocolat</b></p> <p>Fromage blanc au kiwi</p>	<p><b>Orange</b></p> <p>Génoise pâtissière </p> <p>Gelée de fruits rouges</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>LÉGENDE</b></p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p><b>Quatre quarts</b> </p> <p>Fromage blanc au coulis exotique</p> <p> Crème au œufs</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Roulé à la fraise </p> <p><b>Biscuit gaufrette au chocolat</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>



Dessert de ma mamie

BIO



**PLATS SERVIS AUX  
MATERNELLES, CP, CE1 ET L'ECOLE  
ST PIERRE**



Recette du chef