

Menus Cantine Scolaire

2019

École Privée St Joseph St Hilaire de Voust

LUNDI 25 FEVRIER AU VENDREDI 1ER MARS

| LUNDI | MARDI | JEUDI | vendredi |
|---|---|--|--|
| Salami/beurre Steak haché / haricots verts Liégeois | Salade Poulette Sauté de porc à la moutarde Carotte vichy Salade de fruits | Betterave Tortillas champignon /lardon Comté Kiwi | Tartine de rillettes de poulet Lasagnes au saumon / Salade verte Ananas |

LUNDI 4 MARS AU VENDREDI 8 MARS

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|---|--|---|--|
| Friand Escalope milanaise/ Salsifis Kiri Banane | CARNAVAL Farandole de carotte et céleri râpé sauce vinaigrette Pate de couleurs / cuisse de dinde rôtie sauce ketchup Compote Tourtiiseau | Mortadelle Épinards a la crème Saucisse Fromage blanc Confiture | Radis /beurre Brandade de poisson Mousse au chocolat |

LUNDI 11 MARS AU VENDREDI 15 MARS

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|---|--|---|--|
| Carotte râpé Flageolets Rissolette de veau Petit suisses | Pamplemousse au sucre Blanquette de poulet et ses légumes / blé Flan coco | Soupe au vermicelles Escalope de porc grillé / Ratatouille Chèvre Poire | Pêche au thon Rôti de dindonneau sauce chasseur /céleri branche Ile flottante |

LUNDI 18 MARS AU VENDREDI 22 MARS

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|---|---|--|---|
| Pâte de campagne Pates gruyère boulette de bœuf Crème dessert | Œufs mimosa Sot l'y laisse de dinde Poêlée de légumes Brie Kiwi | Salade surimi thon Macédoine Jambon grill /gratin de choux fleurs Semoule au lait | Salade endive gruyère dès de jambon Paella au poisson St paulin Orange |

LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 29 MARS

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|---|--|---|---|
| Haricot vert vinaigrette Pizza /Salade verte Compote pomme fraise | Salade pomme de terre /harengs Julienne de légumes / cordon bleu Panacotta sauce fruit rouge | Saucisson à l'ail/ beurre Polenta/ poulet aux épices Poire chocolat | Maquereaux a la moutarde Purée panais /pomme de terre Émincé de volaille au curry Brassée au fruit |

LUNDI 1ER AVRIL AU VENDREDI 5 AVRIL

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|--|--|--|------------------|
| Céleri rémoulade Pate bolognaise Brioche perdu | Crêpes au fromage Gratin de poireaux lardons Gâteau carotte amande | Mousse de foie de volaille Poisson du marché sauce beurre blanc / brocoli Yaourt au sucre de canne | BOL De Riz |

La majorité des plats sont cuisinés par Gwenaëlle Batiot à partir de produits frais.

En fonction de la DLC (Date Limite de Consommation), les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Ce menu est susceptible de subir des modifications notamment concernant les derniers repas qui sont élaborés en fonction des denrées encore stockées dans les congélateurs, frigos et conserverie que nous voulons éliminer avant le départ en vacances.

Merci pour votre compréhension.

Bonnes Vacances de pâques

