



Menus du 27 février au 7 avril 2017

Les doubles choix d'entrées, fromages et desserts ne concernent pas le site d'Auménancourt, ni les maternelles des autres restaurants, qui bénéficient du 1er choix.



lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1er mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
SALADE CAMPAGNARDE (pdt locales, œufs durs, cornichons, mayonnaise) ou SALADE DE LENTILLES A LA PAYSANNE (SP : salade de pommes de terre) RÔTI DE DINDE SAUCE SUPREME HARICOTS BEURRE PERSILLES SAINT-PAULIN ou PAVE 1/2 SEL POMME (locale) ou FRUIT DE SAISON	SALADE ARLEQUIN (salade, haricots rouges, maïs, vinaigrette) ou CELERI SAUCE COCKTAIL PAVE DE JAMBON BRAISE (SP : escalope de dinde sauce du jour) PETITS POIS AU JUS VACHE QUI RIT ou TOMME NOIRE BEIGNET DU MARDI GRAS (FC)	SALADE FROMAGERE TAGLIATELLE AU SAUMON KIRI ANANAS	CAROTTES VIOLETTES BIO RAPPEES A L'ECHALOTTE HACHIS PARMENTIER BIO (pdt locales et bœuf local, VBF) EDAM BIO YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)	CAKE A L'EMMENTAL NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP CHOUX-FLEURS PERSILLES BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) à la coupe ou CROCLAIT MANDARINE ou FRUIT DE SAISON
lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS ou DUO DE CELERI ET CAROTTES (LOCAUX) SAUTE DE PORC (VPF) BASQUAISE (SP : sauté de dinde sauce du jour) BLE AU BEURRE MIMOLETTE ou RONDELE NATURE FLAN NAPPE CARAMEL ou LIÉGEOIS CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE et CORNICHONS ou SALAMI ET CORNICHONS (SP : crudité vinaigrette) PAELLA AU POISSON CHANTENEIGE ou DELICE A L'EMMENTAL KIWI (K) ou FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU SURIMI PILONS DE POULET RÔTI FACON TEX-MEX POTATOES CARRE FONDU COMPOTE DE FRUITS	SALADE LORETTE (mâche et julienne de betteraves) au vinaigre de framboise MIJOTE DE BŒUF (local, VBF) JEUNES CAROTTES BRAISEES PETIT BLANC A L'AIL DES OURS (à la coupe) TARTE CRUMBLE AUX FRUITS DU VERGER	MACEDOINE DE LEGUMES BIO A LA BULGARE SAUCISSE DE PORC BIO (SP : saucisse de volaille) POTEE DE CHOUX ET POMMES DE TERRE BIO (locaux) GOUDA BIO BANANE BIO
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE DE MINI-FARFALLES AU SURIMI OU SALADE STRASBOURGEOISE (pdt locales) (SP: salade de mini-farfalles) BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE ET SES LEGUMES DU POT SIX DE SAVOIE OU TOMME BLANCHE ORANGE OU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE EMINCE VINAIGRETTE OU SALADE ICEBERG AU MAÏS TRANCHE DE BŒUF SAUCE BRUNE POMMES NOISETTES ET KETCHUP EDAM (à portionner) OU FRAIDOU FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA RIZ PILAF PETIT LOUIS TARTINE CREME DESSERT VANILLE	VELOUTE DE LEGUMES BIO DE SAISON SAUTE DE PORC BIO (VPF) A LA DIJONNAISE (SP: sauté de dinde sauce du jour) PUREE SAINT-GERMAIN BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME BIO (locale)	CAROTTES RÂPEES (locales) A LA CIBOULETTE OU RADIS NOIR REMOULADE FILET DE POISSON PANE FLEURETTES DE BROCOLIS AU GRATIN PETIT COTENTIN NATURE OU SAINT-PAULIN TARTE BOURDALOUE (FC) (à portionner)
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX A L'ECHALOTE COUSCOUS (boulettes et légumes couscous, semoule) MIMOLETTE OU CHANTENEIGE KIWI OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE OU SALADE D'ENDIVES AUX POMMES FILET DE POISSON MEUNIERE EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL BRIE (à portionner) OU DELICE A L'EMMENTAL CREME DESSERT CARAMEL OU NOUVY CHOCOLAT	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE LONGE DE PORC 1/2 SEL ET SES HARICOTS BLANCS TOMATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	JULIENNE DE BETTERAVES VIN. AU BALSAMIQUE FILET DE POULET (local, VVF) AU CIDRE DES ARDENNES DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES BRAISEES AU MIEL D'EPERNAY (miel local) KIRI Anniversaire du mois : MOELLEUX CHOCOLAT-FRAISE TAGADA (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) AU CURRY SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA NICOISE TORTIS BIO GOUDA BIO YAOURT AROMATISE COCO BIO (local)
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
SALADE PIEMONTAISE (pdt locales) SP: salade de pommes de terre OU TABOULE A LA MENTHE RÔTI DE DINDE AUX HERBES DE PROVENCE COURGETTES SAUTEES A L'HUILE D'OLIVE VACHE QUI RIT OU CHANTAILLOU ORANGE SANGUINE OU FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE OU SALADE MÉLEE AU SURIMI BŒUF BRAISE SAUCE AUX OIGNONS COQUILLETES CANTAL (à portionner) OU CROCLAIT LIÉGEOIS VANILLE SP/SV: laitage sucré de remplacement) OU LIÉGEOIS CHOCOLAT	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME HARICOTS PLATS PERSILLES FROMAGE AIL ET FINES HERBES BROWNIE (FC et A)	CAROTTES RÂPEES BIO (locales) AU JUS D'ORANGE MIJOTE DE PORC BIO (VPF) AUX CHAMPIGNONS (SP: sauté de dinde sauce du jour) ECRASE DE PANAIIS ET POMMES DE TERRE BIO (locaux) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) COMPOTE DE POMMES BIO AUX SPECULOOS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (SP: macédoine vinaigrette) OU RILLETES ET CORNICHONS (SP: macédoine vinaigrette) CŒUR DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE BLE PILAF TOMME NOIRE OU PAVE 1/2 SEL KIWI OU FRUIT DE SAISON
lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE OU CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SAUCISSE DE PORC A LA TOMME DES ARDENNES (locale) (SP: saucisse de volaille) PÂTES CARRE FONDU OU MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES-POIRES OU COMPOTE DE FRUITS	SALADE COLESLAW (carottes locales) OU CŒURGETTES RÂPEES VIN. CITRONNEE FILET DE HOKI SAUCE A L'ANETH PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) OU VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE D'ENDIVES STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE AU BLEU DELICE DE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE D'ŒUFS DURS SAUTE DE DINDE (VVF) A LA CREME PETITS POIS-CAROTTES PETIT LOUIS TARTINE DESSERT DE PÂQUES (FC)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AUX POMMES GOULASH DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA HONGROISE RIZ CREOLE BIO EDAM BIO BANANE BIO

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

Légende : BIO

Préparé par nos chefs

Produit local et/ou régional

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."