

Menus SCOLAIRES

Mars - Avril 2021



ÉDITO

Le printemps annonce l'arrivée de nouveaux légumes et fruits colorés. Pour profiter de leurs richesses pour la santé, vitamines, minéraux, fibres notamment, nos chefs les déclinent en entrées, en plats, en desserts avec des recettes sans cesse renouvelées pour le plaisir des enfants.

Découvrez, dans cette lettre, nos idées pour faire aimer les légumes et les fruits à vos enfants et les menus proposés sur ces deux prochains mois.

Bon appétit !

Du 8 au 12 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 8	Carottes râpées à la vinaigrette Pain ●	Cordon bleu à la dinde	Petits pois	Gouda	Banane
MENU VÉGÉTARIEN					
Mar. 9	Salade batavia, vinaigrette	Galette de boulgour et haricots rouges	Riz	Bleu	Beignet au chocolat
Mer. 10	Potage de légumes	Choucroute* Choucroute de la mer		Tomme blanche	Semoule au lait saveur fleur d'oranger
Jeu. 11	Macédoine, mayonnaise	Moules à la crème	Frites	Petit moulé	Pomme bicolore
Ven. 12	Terrine de légumes, mayonnaise	Omelette sauce crème	Farfalles	Coulommiers	Oreillons d'abricots cuits

Du 15 au 19 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN					
Lun. 15	Carottes cuites, vinaigrette	Pizza aux fromages	Duo chou-fleur et chou romanesco	Yaourt nature ●	Salade de fruits frais
Mar. 16	Salade verte, vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce crème d'échalote	Riz	Petit Cotentin	Eclair à la vanille
Mer. 17	Pâté de campagne* Macédoine de légumes	Tortilla aux pommes de terre, lardons*, oignons et crème Tortilla aux pommes de terre		Emmental	Pomme bicolore
Jeu. 18	Salade batavia, vinaigrette Pain ●	Filet de hoki sauce aux crevettes	Fondue de poireaux	Gouda	Cake aux myrtilles
Ven. 19	Betteraves, vinaigrette	Steak haché de bœuf sauce à l'échalote	Pommes de terre campagnardes	Saint-Bricet	Banane

Du 22 au 26 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 22	Carottes râpées à la vinaigrette Pain ●	Sauté de bœuf au jus	Aubergines ● poêlées	Gouda	Crumble aux pommes parfumé à la cannelle
Mar. 23	Terrine de poisson au pistou sauce cocktail	Sauté de dinde à l'italienne	Farfalles	Fromage blanc aromatisé	Kiwi
MENU VÉGÉTARIEN					
Mer. 24	Salade verte, vinaigrette	Omelette fraîche sauce poivrons	Pommes de terre quartiers	Petit Moulé ail et fines herbes	Ile flottante
Jeu. 25	Radis, beurre	Dos de colin sauce au beurre	Riz aux artichauts	Petit-suisse	Clafoutis à la poire
Ven. 26	Macédoine, mayonnaise	Quiche au thon	Salade verte	Yaourt nature	Banane

Du 29 mars au 2 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN					
Lun. 29	Asperges à la vinaigrette Pain ●	Lasagnes végétariennes		Saint-Paulin	Panna cotta au spéculoos
Mar. 30	Potage de légumes	Gratin de carottes dauphinois		Yaourt aromatisé	Ananas caramélisé
Mer. 31	Betteraves ● vinaigrette	Rougail Saucisse* Crêpe champignons fromages	Lentilles	Fromage blanc	Salade de fruits
Jeu. 1 ^{er}	Salade verte, vinaigrette	Filet de hoki grill	Epinards hachés à la béchamel	Vache qui rit	Tarte aux pommes
Ven. 2	Sardines au citron	Paëlla Paëlla sans viande		Petit-suisse	Compote pommes abricots

Du 5 au 9 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 5	FÉRIÉ				
MENU VÉGÉTARIEN					
Mar. 6	Salade verte, vinaigrette	Gnocchis sauce crème aux champignons		Bleu	Pomme Chocolats de Pâques
C'EST LA FÊTE ! REPAS ARDÉCHOIS					
Mer. 7	Salade verte et chèvre, vinaigrette	Bombine Ardéchoise* Bombine végétarienne		Fromage blanc	Crème de marron
Jeu. 8	Segments de pamplemousse Pain ●	Gratin d'épinards au poulet et emmental Gratin d'épinards et emmental		Tomme blanche	Mousse à la noix de coco
Ven. 9	Cervelas*, échalote Thon	Cuisse de poulet au jus	Polenta crémeuse	Tartare	Orange

Du 12 au 16 avril 2021

VACANCES SCOLAIRES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 12	Céleri rémoulade Pain ●	Quenelles sauce tomate emmental gratinées		Yaourt nature ●	Banane
Mar. 13	Salade verte, vinaigrette	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Riz aux dés de tomates	Petit Cotentin	Crème à la vanille
MENU VÉGÉTARIEN					
Mer. 14	Salade de tomates mozzarella, vinaigrette	Terrine de champignons	Haricots rouges	Emmental	Kiwi
Jeu. 15	Carottes râpées, vinaigrette	Merlu blanc façon bourride raphaëloise		Fromage blanc aromatisé	Gâteau basque
Ven. 16	Radis, beurre	Penne au pesto et poulet Penne au pesto		Saint-Bricet	Ananas frais

Du 19 au 23 avril 2021

VACANCES SCOLAIRES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 19	Cœur de palmier et maïs, vinaigrette	Saucisse* de Toulouse Feuilleté au fromage	Carottes fraîches	Fromage ail et fines herbes	Semoule au lait à la vanille
Mar. 20	Batavia, dés d'emmental	Beignets de calamars sauce tartare	Haricots verts	Petit-suisse	Carotte Cake
Mer. 21	Mortadelle* Œuf dur, mayonnaise	Tagliatelles aux asperges et lardons* Tagliatelles aux asperges		Fromage blanc aromatisé	Poire cuite aux amandes
Jeu. 22	Allumette au fromage Pain ●	Filet de merlu sauce poivrons	Brocolis	Coulommiers	Crème à la vanille
MENU VÉGÉTARIEN					
Ven. 23	Houmous de betteraves	Cake aux oignons et bleu	Salade verte	Saint-Moret	Ananas frais

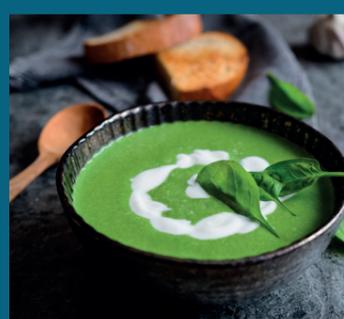
Du 26 au 30 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 26	Carottes râpées à la vinaigrette	Sauté de bœuf au jus	Aubergines ● poêlées	Gouda	Crumble aux pommes parfumé à la cannelle
Mar. 27	Terrine de poisson au pistou sauce cocktail	Sauté de dinde à l'italienne	Farfalles	Fromage blanc aromatisé	Kiwi
MENU VÉGÉTARIEN					
Mer. 28	Salade verte, vinaigrette	Omelette fraîche sauce poivrons	Pommes de terre quartiers	Petit Moulé ail et fines herbes	Ile flottante
Jeu. 29	Radis, beurre Pain ●	Dos de colin sauce au beurre	Riz aux artichauts	Petit-suisse	Clafoutis à la poire
Ven. 30	Macédoine, mayonnaise	Quiche au thon	Salade verte	Yaourt nature	Banane ●

Du 3 au 7 mai 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN					
Lun. 3	Asperges à la vinaigrette Pain ●	Lasagnes végétariennes		Saint-Paulin	Panna cotta au spéculoos
Mar. 4	Potage de légumes	Gratin de carottes dauphinois		Yaourt aromatisé	Ananas caramélisé
Mer. 5	Betteraves ● vinaigrette	Rougail Saucisse* Feuilleté Dubarry	Lentilles	Fromage blanc	Salade de fruits
Jeu. 6	Salade verte, vinaigrette	Filet de hoki grill	Épinards hachés à la béchamel	Vache qui rit	Tarte aux pommes
Ven. 7	Sardines au citron	Paëlla Paëlla sans viande		Petit-suisse	Compote pommes abricots

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement sans viande.



Les bienfaits des fruits et légumes au rythme des saisons

Nous accordons une importance particulière au choix des fruits et légumes de saison proposés dans les menus. Nous favorisons les produits « du moment » et de proximité, qui, arrivés à leur pleine maturité, ont davantage de saveurs et sont naturellement riches en vitamines et minéraux. Notre impact sur la planète en est par ailleurs réduit.

Pour aller plus loin et parce que chaque région dispose de ressources naturelles spécifiques et d'une identité propre, nous privilégions, dès que cela est possible, les produits locaux et régionaux.