

Menu



MARS 2021

Produits BIO

Produits de l'agriculture locale

NB :

- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Monjoffre
- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 31
Lundi	carottes râpées et graines de courge - morue à la tomate pommes de terre - fromage blanc vanille	friand au fromage et sa verdurette - petit salé et ses légumes - fruit du moment	surimi- macédoine mayonnaise - saumon ratatouille - flan pâtissier	salade de nems - escalope de dinde choux-fleurs béchamel - fruit du moment	salade de pêches et fromage de brebis - fruits de mer en sauce riz pilaf - crème caramel
Mardi	(menu sans viande) pain perdu - salade - endives béchamel - compote	piémontaise cornichons - cuisse de poulet carottes et oignons braisés - yaourt nature	salade de chou - lasagnes de la mer - compote	(menu sans viande) coleslaw - omelette de pommes de terre Gruyère - poire au sirop	(menu sans viande) crème de légumes - bruschetta salade - compote de pêche
Mercredi	avocat vinaigrette - rôti de bœuf chou de Bruxelles - fromage - éclair au chocolat	(menu sans viande) mesclun d'endives, croûtons et Bleu - feuilleté de pommes de terre - fromage - salade de fruits	crêpe au fromage - brochette de bœuf navets braisés - fromage - poire Belle-Hélène	potage - poisson « MSC » épinards à la crème - fromage - beignets au chocolat	radis-beurre - steak haricots beurre - fromage - clafoutis
Jeudi	betteraves rouges - Mimolette - ventrèche aux herbes petit pois - fruit de saison	salade de blé au Gouda - saucisse poireaux à la crème - banane	salade de mâche et Emmental - paella de la mer - salade de fruits	mesclun de salade et asperges - cordon bleu pois cassés - mille-feuilles maison	
Vendredi	toasts de radis à la croque au sel - haricots verts à la viande « Bleu Blanc Cœur » - ananas au sirop	céleri rémoulade - émincé de bœuf pommes Dauphine - île flottante	(menu sans viande) salade mélangée et ses croûtons - gratin moscovite Florentine - Panna Cotta et petit sablé	Le menu préféré des enfants de l'ULIS	

Menu



MARS 2021

**Produits
allergènes**

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 31
Lundi	Gluten Lactose Sulfites Poisson Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde Poisson	Gluten Lactose sulfites soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde Fruit de mer
Mardi	Gluten Lactose sulfites soja Moutarde	Gluten Lactose œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose Sulfite Soja céleri
Mercredi	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose œuf poisson céleri	Gluten Lactose œuf soja Moutarde
Jeudi	Gluten Lactose Sulfites Moutarde	Gluten Lactose sulfites Moutarde	Gluten Lactose sulfites Moutarde Poisson crustacé	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	
Vendredi	Gluten Lactose sulfites œuf	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Menu préféré des Enfants de l'ULIS	



MARS 2021

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 31
Lundi	1 pomme	8 mini -croissants	15 cookies	22 ananas	29 gaufrettes
Mardi	2 madeleines	9 mousse aux fruits	16 yaourt aux fruits	23 mousse chocolat	30 yaourt nature
Jeudi	4 fromage blanc	11 Petits Suisses aux fruits	18 banane	25 roulés	
Vendredi	5 pain - confiture	12 compote à boire	19 pain - fromage	26 pain -chocolat	