



Menus mars 2017

Ecole de La Celle Saint Avant

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 mars 2017	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p>Salsifis et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croûtons, tomate et thon Vinaigrette balsamique</p> <p>Dès de poisson sauce curry</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Petit moulé ail & fines herbes</p> <p>Compote tous fruits et biscuit</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Rôti de porc sauce à la moutarde</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Manchon de poulet sauce barbecue</p> <p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocolis, pdt)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>
Semaine du 13 au 17 mars 2017	<p>Roquette et betterave vinaigrette gourmande à la cardamome</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Crème Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Sauté de dinde sauce végétale à la provençale</p> <p>Carottes et blé en persillade</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Animation: Balade au Mexique</p> <p>Salade iceberg vinaigrette à la moutarde</p> <p>Fajitas de bœuf et riz</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan mexicain</p>	<p>Terrine de campagne / cornichon</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 20 au 24 mars 2017	<p>Salade de torti au thon</p> <p>Poulet rôti condiment choron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>"Les pas pareilles"</p> <p>Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, fromage blanc et mayonnaise)</p> <p>Bœuf tomate olive</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Emmental</p> <p>Agrumadine à boire et biscuit</p>	<p>Rillettes de canard et son pain navette</p> <p>Nugget's de volaille</p> <p>Rotatouille et blé</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 27 au 31 mars 2017	<p>Salade de pois chiches et tomates vinaigrette au cumin</p> <p>Pavé de colin au basilic</p> <p>Poêlée de légumes (haricots verts, carotte, petits pois)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, cheddar et croûtons</p> <p>Bifteck haché de bœuf au jus</p> <p>Epinards et pdt à la béchamel</p> <p>Fraidou</p> <p>Flan à la vanille nappé caramel</p>	<p>Mousse de sardine</p> <p>Rôti de dinde sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Roulé à la confiture</p>

Plat à base de porc



poulet français

bœuf français

porc français

Nature

Découverte

Tradition / Terroir

Plat du chef