

# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 04 au Vendredi 08 Mars 2019

Lundi	<p>Radis / Beurre Escalope de poulet sec crème (volaille française) Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt BIO au sucre de canne</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Œuf dur à la béchamel Epinards à la béchamel Chantzenige Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Bouillie</p>
-------	--	------------------------------

Mercredi	<p>Salade de blé provençale Maerzuse de boeuf sauce tomate (VBF) Haricots beurre Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / barre de chocolat</p>
----------	---	--



Jeudi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Mini cabrette Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse aromatisé</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Cœur de palmier / maïs Sauté de porc sauce normande (porc français) Semoule Gruyère Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
----------	--	--



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mars 2019

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Hachis de canard (volaille française) Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Petit suisse nature</p>
-------	--	--



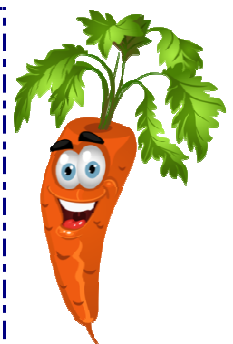
Mardi	<p>Taboulé Sauté de porc (porc français) Haricots verts Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Crème de pain d'épices</p>
-------	--	---

Mercredi	<p>Concombres à la vinaigrette Emineé de lapin sauce moutarde (lapin français) Petits pois à la française Roug Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Céréale / lait</p>
----------	--	---



Jeudi	<p>Salade de pâtes à la vinaigrette Steak de poisson sauce citron Brocolis Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt nature</p>
-------	--	--

Vendredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Langue de bœuf sauce tomate (VBF) Boullgour tomate Edam Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Entremet au chocolat</p>
----------	---	---



# MENUS DES GRANDS

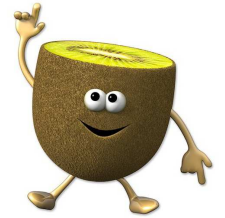
Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Sauté de porc au curry (porc français) Blé aux petits légumes Grugère Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	--



Mardi	<p>Radis / beurre Sauté de canard (volaille française) Chou-fleur à la béchamel Tendre blé Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Semoule au lait</p>
-------	--	-------------------------------------

Mercredi	<p>Salade de blé et thon Emincé de boeuf sauce tomate (VBF, racé à viande) Poêlée provençale Brie Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse aromatisé</p>
----------	---	--



<p>Jeudi <i>Menu à Thème : Repas Oriental</i></p>	<p>Salade chiffonnade Tajine de boeuf et agneau (VBF et UE) Semoule Yaourt nature au sucre de canne BIO Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Mozzarella aux amandes</p>
---	---	--

Vendredi	<p>Salade pommes de terre et dés de dinde Steak de poisson sauce aurore Carottes vapeur Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
----------	---	-----------------------------------



# MENUS DES GRANDS

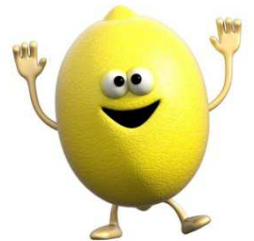
Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Sauté d'agneau sauce tomate (œ) Brocolis Roug Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Flan nappé caramel</p>
-------	--	--



Mardi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	---	--

Mercredi	<p>Macédoine à la vinaigrette Sauté de dinde aux champignons (volaille française) Torti Blé douceur Fruits de saison</p>	<p>Goûter : Purée pomme fraise / gâteaux secs</p>
----------	--	---



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Jambon blanc (pore français) Flageolets Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entremet vanille</p>
-------	--	--------------------------------------

Vendredi	<p>Taboulé Daube à la provençale (VBF, race à viande) Salsifis à la crème Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Liégeois au chocolat</p>
----------	---	--

