


















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce cocktail	Salade de boulgour	Salade iceberg à la vinaigrette
Légumes achards	Pomelos	Salade de torti aux 3 couleurs	Radis émincés à la vinaigrette
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Sauté de porc au jus	 Merlu sauce citron	 Estouffade de bœuf sauce paprika
/	<i>SV : Quenelles sauce financière</i>	Carottes et petits pois	<i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i>
Fromage blanc	Haricots beurre persillés	Camembert BIO	Pommes de terre rissolées
Yaourt nature	Fromage fondu Vache picon	 Camembert BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Fruit de saison	Fromage frais Rondelé nature	Fourme d'Ambert AOP 	Petit fromage frais
au choix	Tarte au flan	Fruit de saison	 Purée de pommes BIO
	Tarte aux poires Bourdaloue	au choix	Purée pomme-banane

Ecole du Saint Sacrement








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Beignet fourré au chocolat</p>	<p>Tartinade de légumes</p> <p>Salade de maïs à la vinaigrette</p> <p> Couscous végétarien</p> <p> Semoule BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Chou chinois à la vinaigrette</p> <p> Bœuf braisé</p> <p><i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i></p> <p>Pommes de terre röstie aux légumes</p> <p> Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux</p> <p>Purée fruits de saison</p>	<p>Salade de risetti au pistou</p> <p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p> <p> Cuisse de poulet au jus</p> <p><i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i></p> <p>Chou-fleur en gratin</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fromage frais Carré frais</p> <p> Fruit de saison BIO au choix</p>

Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade iceberg à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)	Salade verte à la vinaigrette
Chou rouge à la vinaigrette		Salade de pâtes sauce milanaise	
 Rôti de porc sauce charcutière	 Emincé de cuisse de dinde au jus	 Colin d'Alaska sauce crème	 Haricots rouges à la sauce tomate
<i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>SV : Omelette nature</i>		
Macaroni	 Petits pois BIO	Carottes	Riz
Petit fromage frais	Fromage frais Saint-Môret	Mimolette	 Tomme BIO
Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Bleu d'Auvergne AOP 	Brie
 Purée pomme-poire BIO	Gâteau Basque	Fruit de saison	Lacté saveur vanille
Purée de pommes	Tarte au citron	au choix	Lacté saveur chocolat






La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement













Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI BOL DE RIZ
Salade coleslaw	Cervelas et cornichon	Céleri râpé sauce cocktail	
	<i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>		
Pomelos	Œuf dur à la mayonnaise	Chou chinois à la vinaigrette	
		Boulettes au mouton sauce catalane	
Quenelles sauce mornay	Merlu sauce safranée		Bol de riz à la sauce tomate
		<i>SV : Bolognaise végétale</i>	
Haricots verts persillés	 Blé BIO tendre	 Coquillettes BIO	
 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la Ferme des Pourchoux	Coulommiers	Petit fromage frais	Edam
	Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt nature	
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Purée pomme-banane	Banane
Tarte au chocolat	au choix		

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
<b>FERIE</b>	Salade de pois chiches	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique	Chou rouge à la vinaigrette
	Salade de haricots rouges et maïs		Pomelos
	 Crispidor à l'emmental	 Bœuf printanier	 Colin d'Alaska sauce persane
	Jardinière de légumes	<i>SV : Boulettes de soja à la sauce provençale</i>	 Penne BIO
	 Fromage blanc BIO	Pommes de terre smile	Saint Paulin
Yaourt nature	Petit fromage frais aromatisé	Saint Nectaire AOP 	
Fruit de saison	Dessert de printemps (Brownie)	Cocktail de fruits au sirop léger	
	au choix		

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)	Salade iceberg à la vinaigrette
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte à la vinaigrette	Salade soissonnaise	
 Colombo de porc	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Colin d'Alaska pané	 Chili sin carne
<i>SV : Œuf dur à la béchamel</i>	 <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>		
 Carottes BIO	 Brocolis BIO en gratin	Haricots verts persillés	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	Brie	Emmental
	Fromage frais Carré frais	Pont l'Evêque AOP 	Bleu d'Auvergne AOP 
Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat
au choix	Eclair saveur chocolat	au choix	Lacté saveur vanille nappé au caramel