

Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Radis beurre Nuggets de poulet <i>SV : Nuggets à l'emmental</i> Purée de légumes  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Tarte au citron Tarte flan à l'abricot	Taboulé Salade de lentilles à la vinaigrette  Cubes de poisson blanc sauce kebab  Petits pois BIO Coulommiers Fourme d'Ambert AOP  Fruit de saison au choix	FERIE	

SEMAINE DE L'EUROPE			
 LUNDI ITALIE	 MARDI ROUMANIE	 JEUDI ANGLETERRE	 VENDREDI PORTUGAL
<p> Salade de pâtes BIO à la milanaise</p> <p> Colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>Duo de courgettes à la béchamel et au parmesan</p> <p>Fromage blanc</p> <p>et straciatella</p>	<p>Zacusca (tartina de base de légumes ratatouille)</p> <p> Boulettes de bœuf sauce mujdei</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce mujdei</i></p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Cozonac (gâteau marbré)</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>  Omelette BIO au cheddar</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de l'Algarve (œuf, thon, pommes de terre, tomate, poivron)</p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce portugaise</p> <p><i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p> Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>

Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé sauce cocktail	Salade de lentilles à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette	Concombres sauce tzatziki
Pomelos	Boulgour en salade	Salade de tomates à la vinaigrette	Radis beurre
			
Estouffade de bœuf sauce provençale	Sauté de dinde sauce bressane	Colin d'Alaska pané	Quenelles sauce tomate
<i>SV : Emincé végétal BIO sauce provençale</i>	<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>		
			
Petits pois BIO	Brocolis BIO persillés	Pommes de terre rösti aux légumes	Riz créole BIO
Fromage fondu Vache Picon	Méluşin	Petit fromage frais	Saint Paulin
Fromage frais Carré frais	Tomme blanche	Fromage blanc	Saint Nectaire AOP 
Gâteau Basque	Fruit de saison	Purée pomme-fraise individuelle	Lacté saveur chocolat
Tarte au flan	au choix	Purée de pommes individuelle	Lacté saveur vanille nappé au caramel

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de risetti au pistou	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
 Merlu sauce persane	Salade de pois chiches		
	 Sauté de porc au jus		
	<i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>		
	 Ratatouille BIO		
	Coulommiers		
Polenta crémeuse	Pont l'Evêque AOP 		
Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison		
Fromage frais Petit Cotentin	au choix		
Cocktail de fruits au sirop léger			

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise Légumes achards  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) / Fromage blanc Yaourt nature Fruit de saison au choix	Melon  Cubes de poisson blanc sauce orientale  Semoule BIO Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Saint Môret Compote pomme-pêche	Mousse de betteraves et fromages frais  Pizza aux fromages (mozzarella, emmental) Salade verte à la vinaigrette Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux Beignet fourré au chocolat	Salade de riz arlequin Salade soissonnaise  Sauté de bœuf au curry <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Haricots verts BIO Mimolette Comté AOP  Fruit de saison au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Boulgour en salade</p>  <p>Nuggets à l'emmental</p> <p> Carottes BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Cervelas et cornichon</p> <p><i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i></p> <p>Œuf dur à la mayonnaise</p>  <p>Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Brocolis et pommes de terre persillés</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Pastèque</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p><i>SV : Mijoté de lentilles et blé à la sauce tomate (plat complet)</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme-coing individuelle</p> <p>Purée de pommes individuelle</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Radis beurre  Estouffade de bœuf sauce niçoise <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i> Polenta crémeuse Fromage frais Fraidou Fromage frais Petit Moulé Cocktail de fruits au sirop léger	Rillettes de sardines  Sauté de dinde au jus <i>SV : Œuf dur à la béchamel</i> Epinards BIO à la crème Yaourt nature Fromage blanc Brownie Tarte crumble pommes-fruits rouges	Salade de pâtes BIO aux fines herbes Taboulé  Hachis végétarien de légumes (plat complet) / Brie Coulommiers Fruit de saison au choix	 Salade iceberg à la vinaigrette  Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)  Riz BIO Emmental Bleu d'Auvergne AOP  Lacté saveur vanille nappé au caramel Lacté saveur chocolat

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé méditerranéenne	Melon	Macédoine à la mayonnaise	Pastèque
Salade soissonnaise		Légumes achards	
 Colin d'Alaska pané	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Raviolis au saumon (plat complet)	 Moussaka végétarienne (plat complet)
	<i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>		
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées	/	/
Mélusin	 Fromage blanc BIO	Saint Paulin	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux
Pont l'Evêque AOP 	Yaourt nature	Montcadi croûte noire	Petit fromage frais
Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	Cake nature
au choix		au choix	

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU PIQUE-NIQUE	VENDREDI
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</p> <p> Penne BIO</p> <p>Edam</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de tomates à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Cubes de poisson blanc sauce catalane</p> <p> Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Fromage fondu Vache Picon</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Sandwich pain de mie jambon et beurre</p> <p>SV : Sandwich pain de mie fromage frais et crudités</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire saveur vanille</p> <p> Fruit de saison BIO et madeleine</p>	