

Semaine n°09 : du 25 Février au 1er Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de potiron	Betteraves maïs B bio vinaigrette	L Chou blanc sauce fromage blanc curry	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Rôti de bœuf	Escalope de poulet sauce L normande	Jambon braisé	Paëlla de poisson
	Haricots verts persillés B bio	Pâtes tortis B bio	Duo de carottes	Frites	B bio Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fromage	***	Fromage	Fromage
DESSERT	Pépito au chocolat	L Fruit	Semoule au lait vanillé M	B bio Entremets vanille	L Fruit



P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		<sup>B bio</sup> Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	<sup>B bio</sup> Céleri rémoulade	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de poulet	Rôti de porc sauce curry	Chili sin carne <sup>A</sup>	<sup>B bio</sup> Hachis parmentier	Filet de lieu sauce citron
	<sup>B</sup> Semoule	Chou-fleur persillé	***	***	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fromage	Yaourt aromatisé	<sup>B bio</sup> Fromage	
DESSERT	Fruit	<b>Beignet de Mardi Gras</b>	Fruit	<sup>B bio</sup> Œuf au lait <sup>M</sup>	Compote pomme ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chili sin carne: haricots rouges, tomates concassées, poivrons, riz pilaf / Salade mêlée: salade verte, maïs, croustons / Salade de blé fantaisie: blé, maïs, tomate / Welch rarebit: pain de mie, béchamel, cheddar, colcannon: chou vert, p. de terre / Apple crumble cake: cake aux pommes avec crumble

P.A. n°1

La Saint Patrick

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE			Salade de blé fantaisie	<i>Welch rarebit</i>	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>B bio</sup> Emincé de poulet	Sauté de bœuf aux oignons	Galopin de veau sauce champignons	<i>Saucisse fumée</i>	Blanquette de poisson
	<sup>B bio</sup> Riz créole	<sup>B</sup> Tortis	Haricots beurre	<i>Colcannon</i>	<sup>B bio</sup> Boulgour
PRODUIT LAITIER	<sup>B bio</sup> Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage blanc sucré	***	Fromage
DESSERT	<sup>B bio</sup> Fruit	<b>Milk shake banane</b> <sup>M</sup>	Compote	<i>Apple crumble cake</i> <sup>M</sup>	<sup>L</sup> Fruit



P.A. n°2



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Restaurant scolaire Les Touches

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage vermicelles	<sup>B bio</sup> Carottes râpées à l'orange	Pomelos		Salade verte vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage <sup>A</sup>	Palette de porc	Poulet rôti	Filet de colin sauce nantua	Pâtes bolognaise
	<sup>B bio</sup> Haricots verts	Lentilles	Printanière de légumes	Purée de brocolis	<sup>B bio</sup> Coquillettes
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage frais sucré	Fromage
DESSERT	Fruit	Liégeois chocolat	Chou à la crème	<sup>B bio</sup> Fruit	Compote tous fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé  
mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine	<sup>B bio</sup> Radis à la croque	Salade coleslaw		Salade Marco polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de volaille	Pizza royale	Rôti de bœuf	Sauté de porc au caramel
	<sup>B bio</sup> Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	<sup>L</sup> Salade verte	Frites	<sup>B bio</sup> Carottes et navets braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage		Produit Laitier	<sup>B bio</sup> Fromage	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit	<sup>L</sup> Fruit	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Clafoutis aux Fruits <sup>M</sup>



P.A. n°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B bio</sup>

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Restaurant scolaire Les Touches

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade comtesse		Céleri Pomme		Concombre vinaigrette B bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Sauté de bœuf printanier B bio	Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	P. de terre et épinards B bio béchamel	B bio Boulgour	Ratatouille	Purée de carottes	***
PRODUIT LAITIER	***	B bio Fromage	***	B bio Fromage	Fromage
DESSERT	Compote de pommes et barre bretonne	B bio Fruit	Semoule au lait au coulis de framboises	Fruit	Flan nappé caramel

Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs