

# MENU DE MARS 2019

descriptif du plat

mode de préparation

## LUNDI 3 JUIN 2019

CAROTTES RAPEES	carottes, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre)	légume brut préparé par nos soins
MACARONI BAMBINA	pates, saucisson, knaky, champignons, crème	cuisiné par nos soins
ST PAULIN	>150mg Ca	portion individuelle
NECTARINE		produit brut

## MARDI 4 JUIN 2019

PIEMONTAISE	pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise	produit Véme gamme
BŒUF PROVENCALE	provenant d'éleveurs normands, fond de bœuf, tomates	produit cru cuisiné par nos soins
HARICOTS BEURRE		produit surgelé cuit par nos soins
CAMEMBERT	>100mg Ca	portion individuelle
CERISES		produit brut

## MERCREDI 5 JUIN 2019

SALADE DOUCEUR	tomates, concombre, maïs, feta, riz	préparé par nos soins
GALETTE DE SARASIN	galette, béchamel, dés de dinde, emmental	produit surgelé réchauffé par nos soins
YAOURT AUX FRUITS	>100mg Ca, <5g de lipides	portion individuelle
ABRICOTS		produit brut

## JEUDI 6 JUIN 2019

BETTERAVE		produit Véme gamme assaisonné par nos soins
FILET DE POISSON	filet de poisson frais selon arrivage de boulogne, crème	cuisiné par nos soins
EPINARDS P DE TERRE	épinards surgelés, p de terre brutes	cuit par nos soins
EMMENTAL	>150mg Ca	portion individuelle
MINI BEIGNET CHOCO	pâtisserie fraîche	livrée par notre pâtissier référencé

## VENDREDI 7 JUIN 2019

CONCOMBRE	concombre, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre)	épluché et assaisonné par nos soins
AIGUILLETTE SC CURRY	viande fraîche de volaille, crème curry	produit brut cuisiné par nos soins
PUREE DE CHOUX FLEURS	p de terre, choux fleurs, crème	purée maison
KIRI	>100mg Ca	portion individuelle
FRUITS AU SIROP		

# MENU DE MARS 2019

descriptif du plat

mode de préparation

## MARDI 11 JUIN 2019

TOMATES VINAIGRETTE	tomates, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre)	légume brut coupé et assaisonné par nos soins
CRUMBLE DE POISSON	poisson blanc saupoudré d'une poudre à crumble	réchauffé par nos soins
PATES	beurre	cuit pas nos soins
ST NECTAIRE	>150mg Ca	portionné dans les écoles
NECTARINE		produit brut

## MERCREDI 12 JUIN 2019

TOMATES MOZZARELLA	tomates mozzarella, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre).	assaisonné dans les écoles
CORDON BLEU		produit frais réchauffé par nos soins
POMMES ANNA	pommes de terre en rosace	produit surgelé cuit par nos soins
COTENTIN	>100mg Ca	portion individuelle
GLACE		portion individuelle

## JEUDI 13 JUIN 2019

SARDINE	proposé avec du beurre	conditionnement collectif
EMINCE DE POULET		produit frais cuisiné par nos soins
CAROTTES A LA CREME	carottes, crème	produits brut épluché et cuit par nos soins
GOUDA	>150mg Ca	portion individuelle
PECHE		produit brut

## VENDREDI 14 JUIN 2019

MELON		portionné dans les écoles
CARONADE	viande bovine provenant d'éleveurs normands, pain d'épices, cassonade, fond brun, oignons	cuit et tranché par nos soins
FRITES	frites fraîches	cuitent dans les écoles
MORBIER	>150mg Ca	portion individuelle
PRUNES		produit brut

# MENU DE MARS 2019

## LUNDI 17 JUIN 2019

	descriptif du plat	mode de préparation
PATE DE LAPIN	charcuterie fraîche	tranché par nos soins
PATES A LA BOLOGNAISE	pâtes, viande hachée fraîche ,sc tomate	cuisiné par nos soins
YAOURT AROMATISE	>100mg Ca <5g de lipides	portion individuelle
ABRICOTS		produit brut

## MARDI 18 JUIN 2019

LAITUE EMMENTAL	laitue, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre), dés emmental	produit IV éme gamme assaisonné dans les écoles
FILET DE POISSON FRAIS	filet de poisson frais selon arrivage de boulogne, crème d'isigny	cuisiné par nos soins
RIZ		produit sec cuit par nos soins
COMTE	>150mg Ca	portion individuelle
COMPOTE		portion individuelle

## MERCREDI 19 JUIN 2019

CHOUX FLEURS REMOULADE	choux fleurs, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, moutarde, sel, poivre)	produit brut cuisiné par nos soins
FILET DE POULET	poulet, crème d'isigny	cuisiné par nos soins
ROSTI DE LEGUMES	rapé de p de terre, carottes, brocoli	produit surgelé réchauffé par nos soins
BABYBEL	>150mg Ca	portion individuelle
FRAISES		produit brut

## JEUDI 20 JUIN 2019

MELON		portionné dans les écoles
ROTI DE BŒUF	viande bovine provenant d'éleveur	cuisiné par nos soins
HARICOTS VERTS		produit surgelé réchauffé par nos soins
CAMEMBERT	>100mg Ca	portionné dans les écoles
GRILLE AUX POMMES	pâtisserie fraîche	livrée par notre pâtissier référencé

## VENDREDI 21 JUIN 2019

TABOULE	semoule, préparation pour taboulé	assemblé par nos soins
CREPINETTE	charcuterie fraîche	cuit par nos soins
CHOUX DE BRUXELLES	p de terre, choux de bruxelles, beurre	légumes surgelés p de terre brutes cuit par nos soins
PTIT LOUIS	>100mg Ca	portion individuelle
ENTREMET CHOCOLAT		entremet maison portionné dans les écoles

# MENU DE MARS 2019

## lundi 24 JUIN 2019

### descriptif du plat

### mode de préparation

	descriptif du plat	mode de préparation
TOMATES	tomates (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre)	produit brut coupé et assaisonné par nos soins
FLAN DE LEGUMES ET DINDE	brunoise,,œufs,,crème, lait, dés de dinde,,boursin	cuisiné par nos soins
TOMME NOIRE	>150mg Ca	fromage à la coupe
POMME		produit brut

## MARDI 25 JUIN 2019

FRIAND AU FROMAGE	pates feuilletégarnie d'un béchamel	cuit par nos soins
CUBES DE POISSON	poisson surgelé	cuisiné par nos soins
POEELE AU BOURSIN	jardinière de légumes,boursin	cuisiné par nos soins
VACHE QUI RIT	>150mg Ca	portion individuelle
MOUSSE AU CHOCOLAT	<15%lipides <20g sucres	portion individuelle

## MERCREDI 26 JUIN 2019

SAUCISSONS PANACHES	saussisson sec et frais ,beurre	tranché par nos soins
EMINCE DE POULET	provenant d'éleveurs normands,crème	cuisiné par nos soins par nos soins
PETITS POIS	beurre	réchauffé par nos soins
YAOURT NATURE	>100mg Ca	portion individuelle
FRAISES		produit brut

## JEUDI 27 JUIN 2019

CAROTTES RAPEES	carottes, vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre, sel, poivre)	produit brut assaisonné par nos soins
ROTI DE BŒUF	provenant d'éleveur normand	cuit et tranché par nos soins par nos soins
PUREE	p de terre, crème	purée maison
KIRI	>100mg Ca	portion individuelle
CREME DESSERT	<15%lipides <20g sucres	portion individuelle

## VENDREDI 28 JUIN 2019

MELON		portionné dans les écoles
JAMBON		tranché par nos soins
FRITES	frites fraîches	cuisinent dans les écoles
EDAM	>150mg Ca	produits bruts cuisinés par nos soins
NECTARINE		produit brut