

api

MENUS

du 9 Mars
au 24 Avril 2015

BRUAY LA BUISSIÈRE

Relie chaque céréale au continent où elle est produite :

Blé
Riz
Maïs
Millet

•
•
•
•

•
•
•
•

Afrique
Amérique
Asie
Europe

Réponses : Blé-Europe Riz-Asie Maïs-Amérique Millet-Afrique



LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Lasagnes pur bœuf	Coleslaw	Potage à la tomate	Tartiflette à la raclette
Salade vinaigrette	Blanquette de volaille et ses légumes	Tajine de poisson	Salades mêlées
Chanteneige	Riz au bouillon	Courgettes - Semoule	Madeleine
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Chou à la crème pâtissière	Fruit de saison

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Carotte râpée citron	Rôti de porc sauce brune	Carbonnade de bœuf	Céleri persillé
Nuggets de poulet	Petits pois en fricassée	Purée de légumes	Crêpe roulée forestière
Ketchup	Carré Président	Palet breton	Boulghour en pilaf
Coquillettes et râpé	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Aiguillettes de volaille sur légumes paysanne	Entrée chaude fromagère	Tomate échalote	Poisson façon paëlla
Macaronis et râpé	Omelette sauce ciboulette	Steak haché de bœuf sauce douce au poivre	Riz à l'ancienne
Milanette	Chou-fleur béchamel	Frites	Crème de gruyère
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Flan saveur chocolat

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
Salade composée	Cœur de palmier au paprika	Boulettes d'agneau thym et ail	Poisson meunière
Bœuf carottes	Pâtes à la carbonara	Pommes de terre noisettes	Ratatouille - Semoule
Carottes	Pâtes et râpé	Haricots beurre	Camembert à la coupe
Pommes de terre	Fruit de saison	Rondelé nature	Compote 2 fruits
Yaourt aromatisé		Pâtisserie de Pâques	

LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
FÉRIÉ	Hachis Parmentier	Macédoine mimosa	Filet de lieu à la napolitaine
	Salade vinaigrette	Sauté de porc à la dijonnaise	Epinards béchamel
	Tomme blanche	Tortis et râpé	Pommes de terre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit Cotentin
			Liégeois saveur chocolat

LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
Céleri rémoulade	Waterzoï de poisson	Salade à la mimolette	Jambon tranche
Pâtes à la Bolognaise	et ses légumes	Filet de dinde curry	mayonnaise
Pâtes et râpé	Riz créole	Pommes de terre dorées	Jardinière de légumes
Yaourt nature sucré	Fraidou	Compote pomme cassis	Tartare
	Flan caramel		Fruit de saison

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
Poulet aux épices douces	Betteraves au fromage	Poisson pané	Fenouil à l'orange
Semoule	Rôti de bœuf	sauce Tartare	Palette de porc
et légumes couscous	sauce Bercy	Riz à la brunoise	sauce Soubise
Emmental à la coupe	Purée mousseline	Saint-Môret	Lentilles et carottes
Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Fruit au sirop	Crème dessert chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement »

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements