

Menus du 12 mars au 11 mai 2018

Restaurant scolaire de Charmoy

Le pain servi à votre enfant provient de la boulangerie Courtin de Charmoy

lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars	lundi 23 avril	mardi 24 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
BETTERAVES* VINAIGRETTE	CÉLÉRI EN RÉMOULADE	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE BLÉ	TARTE AUX FROMAGES	TOMATES MOZZARELLA
SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE POULET À L'ANANAS	CALAMAR À LA ROMAINE, CITRON	BLANQUETTE DE VEAU	HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA	RÔTI DE PORC SAUCE THYM	NUGGETS DE POISSON, CITRON	 SPAGHETTI
LENTILLES BIO	GRATIN DE COTES DE BLETTES	HARICOTS BEURRES	RIZ	GRATIN DE POMMES DE TERRE*	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	SAUCE BOLOGNAISE
FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	GOUDA	BRIE	GOUDA	PETIT FILOU	EDAM	EMMENTAL RÂPÉ
FRUIT FRAIS*	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS*	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FLAN VANILLE	FRUIT FRAIS* BIO	FRUIT FRAIS*	CAKE AU MASCARPONE ET CITRON
lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars	lundi 30 avril	mardi 01 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
RILLETES DE SARDINE	CAROTTES* RÂPÉES	ŒUF DUR, MAYONNAISE	CAKE AUX LÉGUMES À LA CANNELLE	SALADE MEXICAINE	Féried	BETTERAVES* AU MAÏS	SALADE COLESLAW*
AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES	RÔTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON		FILET DE POULET RÔTI	BŒUF MODE
POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANCS	COQUILLETES	ÉPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE COURGETTES*		TORTIS	HARICOTS BEURRES
EMMENTAL	VACHE QUI RIT	SAINT FLORENTIN BIO	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE BIO		SAINT PAULIN	COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*	NAPPÉ AU CARAMEL	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*		FRUIT FRAIS*	ILE FLOTTANTE
lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars	lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
MACÉDOÏNE DE LÉGUMES	ROSETTE, CORNICHON	RADIS* BEURRE	SALADE COLESLAW*	SALADE VERTE*	Féried	Féried	TABOULÉ
SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FAÇON CHABLISIENNE	CASSOLETTE DE POISSON	HACHIS			DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON
GRATIN DE POMMES DE TERRE*	JEUNES CAROTTES*	HARICOTS VERTS BIO	PAPILLONS	PARMENTIER			ÉPINARDS* À LA CRÈME
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE CHÈVRE	EMMENTAL BIO			PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	BEIGNET AU POMME	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ROUGES	CRÈME DESSERT CARAMEL			FRUIT FRAIS*
lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril	 <p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none">  PRODUIT REGIONAL  PRODUIT BIO <p>Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *</p> <p> Chroniques culinaires : Place aux épices</p>			
Féried	SALADE VERTE*	CAROTTES* RÂPÉES	TABOULÉ				
	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS	FILET DE POISSON SAUCE DUGLÈRE	JAMBON SAUCE MADÈRE				
	POMMES DE TERRE* SAUTÉES OU FRITES	RIZ BIO	BROCOLI				
	CAMEMBERT	 CRÈME ANGLAISE	FROMAGE BLANC				
	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT FRAIS*				