



Semaine du 4 au 10 Mars 2019

elior®

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Betteraves sauce crémeuse**  
Chou rouge maïs vinaigrette maison  
Rillettes à la sardine

\*\*\*

**Salade Rochelle**  
Crostini tomate emmental  
Salade de papillons au pistou

\*\*\*

**Salade du maraîcher**  
Crêpe au fromage  
Chou fleur sauce du verger

\*\*\*

**Salade de riz**  
Salade de lentilles vinaigrette terroir  
Potage de légumes mijotés

\*\*\*

**Tortellini à la sauce tomate**  
Filet de lieu à l'américaine

\*\*\*

**Sauté de bœuf au paprika**  
**Nuggets de poisson**

\*\*\*

**Jambon blanc**  
Frittata à l'artichaut

\*\*\*

Filet de colin meunière et citron  
Feuilleté de poisson au beurre blanc

\*\*\*

**Chou vert braisé**  
**Blé**

\*\*\*

**Pèle-mêle provençal**  
**Semoule**

\*\*\*



**Purée de pommes de terre**  
**Courgettes saveur du midi**

\*\*\*

**Epinards à la béchamel**  
**Coquillettes**

\*\*\*

**Produit laitier**

\*\*\*

**Produit laitier**

\*\*\*

**Produit laitier**

\*\*\*

**Produit laitier**

\*\*\*

Corbeille de fruits  
Compote de pommes  
**Mousse chocolat au lait**

**Cake à la noix de coco**  
**Corbeille de fruits**  
Stracciatella

Entremets à la vanille  
**Compote de fruits mélangés**  
Corbeille de fruits

Salade de fruits fraîche  
Corbeille de fruits  
**Gâteau au chocolat**

Plat Végétarien 

Produit BIO 

Recette du chef 

**Tous nos plats sont réalisés sur place**

Nous avons identifié en gras le Menu des Maternelles qui correspond au recommandation du GEMRCN