

MENUS DU 12 MARS AU 22 AVRIL 2018

VILLE DE SAMER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 12 AU 18 MARS

Menu
Bio

Carottes râpées vinaigrette
Lasagnes gratinées
Compote de pommes

Haché de veau sauce béarnaise
Pommes sautées
Camembert
Petits suisses

Pizza royale
Omelette
Epinards hachés à la crème -
Pommes de terre lyonnaises
Mousse chocolat

Potage aux carottes
Sauté de porc à l'estragon
Petits pois carottes
Flan nappé caramel

Hoki gratiné au fromage
Sauce tomate
Semoule – Ratatouille
Mini Cabrette
Fruit de saison

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS

Menu
Bio

Pâté de campagne - Cornichons
Paupiette de veau sauce chasseur
Haricots verts
Pommes de terre
Liégeois chocolat

Saucisse de Strasbourg sauce brune
Purée au lait
Kiri
Fruit de saison

Carbonade flamande
Pommes de terre rissolées
Saint Morêt
Yaourt nature sucré

Potage légumes
Omelette sauce tomate
Coquillettes – Fromage râpé
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade
Pané de hoki sauce hollandaise
Riz - Epinards à la crème
Gaufre liégeoise

SEMAINE DU 26 MARS AU 1^{ER} AVRIL

Menu
Bio

Betteraves à l'échalote
Torsades Bolognaise
Fruit de saison

Sauté de porc sauce charcutière
Gratin de chou-fleur – P. de terre
Carré frais
Tarte aux pommes

Poireaux vinaigrette
Saucisse de Francfort
Lentilles aux carottes
Salade de fruits

REPAS DE PAQUES

Œuf dur macédoine
Fricassée d'agneau
Semoule – Ratatouille
Pâtisserie de Pâques

Filet de colin pané sauce tomate
Cœurs de blé – Tajine de légumes
Saint Paulin
Velouté aux fruits

SEMAINE DU 2 AU 8 AVRIL



Jambon
Pommes sautées – Ketchup
Cantadou
Compote de pommes

Champignons à la grecque
Boulettes de boeuf au paprika
Semoule aux raisins – carottes braisées
Tarte abricots

Menu
Bio

Macédoine de légumes
Hachis Parmentier
Salade
Yaourt nature

Filet de lieu sauce mousseline
Riz pilaf - Piperade de légumes
Mimolette
Fruit de saison

SEMAINE DU 9 AU 15 AVRIL

Menu
Bio

Carottes râpées
Haché de veau sauce charcutière
Purée au lait
Mousse au chocolat

Betteraves rouges
Lasagnes
Madeleine

Crêpe au fromage
Filet de poulet sauce crème
Gratin de pommes de terre
Petits pois à la française
Yaourt nature sucré

Tomate vinaigrette
Couscous boulettes d'agneau
Semoule – Légumes couscous
Fruit de saison

Filet de colin sauce hollandaise
Pommes vapeur persillées
Fondue de poireaux
Edam
Eclair au chocolat

SEMAINE DU 16 AU 22 AVRIL

Menu
Bio

Pizza royale
Torsades Bolognaise
Emmental râpé
Fruit de saison

Saucisse knack - ketchup
Pommes sautées
Cantadou Ail et Fines Herbes
Compote de fraises

Crêpe aux champignons
Goulasch de bœuf
Farfalles
Ananas au sirop

Haricots verts vinaigrette
Sauté de volaille
Printanière de légumes
Crème dessert chocolat

Colin meunière sauce tartare
Riz - Ratatouille
Six de Savoie
Tarte aux pommes

BONNES VACANCES

