

















Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI CARNAVAL	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaïse  Betteraves à la vinaigrette   Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Céleri râpé BIO sauce cocktail  Radis beurre   Merlu sauce citron	Salade iceberg à la vinaigrette    Nuggets de poulet  <i>SV : Nuggets à l'emmental</i>  Pommes de terre quartier avec peau et ketchup   Yaourt BIO aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux	Salade de boulgour  Salade de pois chiches   Hoki sauce aux agrumes    Petits pois   Camembert BIO  Fourme d'Ambert AOP 
/  Fromage blanc  Yaourt nature  Fruit de saison  au choix	Haricots beurre persillés  Fromage fondu Vache picon  Fromage frais Rondelé nature  Eclair saveur chocolat  Eclair saveur vanille	Mini beignets natures sucrés	Fruit de saison  au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Mousse de betteraves et fromage frais	Salade verte à la vinaigrette	Salade de risetti au pistou
 Colin d'Alaska pané	 Tajine de légumes	 Merlu sauce ciboulette	 Haut de cuisse de poulet au jus
Epinards béchamel	 Semoule BIO	 Blé BIO tendre	<i>SV : Omelette nature</i>
Fromage frais Petit Cotentin	Gouda	Fromage frais Fraidou	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Fromage fondu Samos	Cantal AOP 	Fromage frais Carré frais	 Fruit de saison BIO
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme-orange	Fruit de saison BIO
Tarte au chocolat	au choix		au choix











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade iceberg à la vinaigrette	Taboulé d'hiver (semoule BIO) 	Chou blanc à la vinaigrette
Chou rouge à la vinaigrette	Céleri râpé sauce rémoulade	Salade de pâtes sauce milanaise	Salade verte à la vinaigrette
 Rôti de porc sauce charcutière	 Sauté de dinde sauce aigre douce	 Colin d'Alaska sauce crème	 Chili sin carne
<i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i>		
 Macaroni BIO	 Petits pois BIO	Carottes	 Riz BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Saint-Môret	Mimolette	Tomme blanche
Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Comté AOP 	Brie
Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau Basque	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé au caramel
	Tarte au citron	au choix	Lacté saveur chocolat

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Cervelas et cornichon	Salade verte à la vinaigrette	Salade de pois chiches
Pomelos	<i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>	Chou chinois à la vinaigrette	Salade de riz arlequin
 Sauce aux trois fromages	 Œuf dur à la mayonnaise	 Sauté de porc sauce curry	 Emincé de cuisse de dinde au jus
Coquillettes	Polenta crémeuse	<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>	<i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
 Yaourt BIO aromatisé au citron de la Ferme des Pourchoux	 Coulommiers BIO	 Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron gratinée
	Pont l'Evêque AOP 	Fromage blanc	Edam
Purée pomme-mangue	Fruit de saison	Yaourt nature	Montcadi croûte noire
	au choix	Tarte aux pommes	 Fruit de saison BIO
		Tarte flan fraise-rhubarbe	au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette	 Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg à la vinaigrette
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte à la vinaigrette	Salade soissonnaise	Céleri râpé sauce cocktail
 Colombo de porc	 Boulettes de bœuf sauce catalane	 Colin d'Alaska pané	 Quenelles sauce financière
<i>SV : Œuf dur à la béchamel</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce catalane</i>		
 Carottes BIO	 Brocolis BIO persillés	Julienne de légumes	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	Brie	Emmental
	Fromage frais Carré frais	Tomme blanche	Bleu d'Auvergne AOP 
Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat
au choix		au choix	Lacté saveur vanille nappé au caramel

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI BOL DE RIZ 
Chou rouge à la vinaigrette	Salade de blé sauce bulgare	Salade verte à la vinaigrette balsamique	
Pomelos	Salade de pois chiches		
 Aiguillettes de poulet sauce orientale	  Omelette BIO aux fines herbes	 Bœuf printanier	 Bol de riz à la sauce tomate
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		<i>SV : Emincé végétal  BIO à la sauce provençale</i>	
 Torti BIO	Epinards	Pommes de terre smile	
Fromage blanc	Gouda	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Saint Paulin
Petit fromage frais	Cantal AOP 		
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison au choix	Brownie	Banane