



MENUS DU 19 MARS AU 20 AVRIL 2018

MAIRIE DE L'HERMITAGE
02-99-78-66-66



	Sem. du 19 au 23 mars	Sem. du 26 au 30 mars	Sem. du 2 au 6 avril	Sem. du 9 au 13 avril	Sem. du 16 au 20 avril
LUNDI	<p><u>Potage vermicelle</u> ou œuf mimosa Emincé de volaille à la normande</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade / Avocat ou <u>pamplemousse</u> Tortellinis au boeuf Salade verte Edam Fruit </p>		<p><u>Salade et raisins</u> ou endives au bleu Aiguillettes de poulet Purée haricots vert et pommes de terre Fruit </p>	<p><u>Salade verte/jambon cru</u> ou pamplemousse Poulet au pesto Mini penne Kiri Fruit </p>
MARDI	<p>Salade verte et tomates cerises ou <u>concombre vinaigrette</u> Canard au miel Nouilles Babybel Fruit </p>	<p>Mâche au surimi ou <u>rillettes de thon</u> Blanquette de volaille Riz aux légumes Fourme Compote </p>	<p><u>Feuilletés fromage</u> ou viande Filet de poisson sauce aurore Boulogne Entremet chocolat </p>	<p><u>Pâté de campagne</u> ou rillettes de poulet Porc à la sauge Chou fleur Barre glacée</p>	<p><u>Salade tomates</u> /basilic ou salade verte/chèvre Cassoulet Toulousain Salade de fruits frais</p>
MERCREDI	<p>Radis / Beurre Longe de porc rôtie Label Gratin dauphinois Saint- Nectaire Fruit</p>	<p>Samossa Endive au jambon Brie Fruit </p>	<p>Salade cervelas lyonnaise Steack haché de veau Gratin de courgettes Fruit</p>	<p>Macédoine Lasagnes Salade verte Pain Liégeois</p>	<p>Accras de poisson Rissollette de veau Salsifis Chanteneige Petits suisses </p>
JEUDI	<p><u>Salade/sardine</u> ou terrine de la mer Bœuf à la provençale Poêlée de légumes Vache qui rit Donuts Pain </p>	<p><u>Carottes rapées</u> ou céleri rémoulade Escalope cordon bleu Haricots verts Muffin Pain </p>	<p><u>Pamplemousse</u> ou tomates féta Dinde au pesto Coquillettes Pain Salade de fruits</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> ou salade/mimolette Petits salés Lentilles verts AOC Tomme Fruit</p>	<p><u>Taboulé</u> ou torti à la dinde Poisson sauce au beurre blanc Epinards et pommes de terre Fol épi Fruit</p>
VENREDI	<p>Mousse de foie ou <u>rosette de Lyon</u> Filet de poisson sauce crème Riz pilaf Compote</p>	<p>Chou rouge rapé ou <u>salade d'agrumes</u> Chipolata Pommes allumettes Fromage blanc</p>	<p><u>Menu américain</u> Tacos et guacamole ou ceviche de saumon ou <u>salade américaine</u> Jambalaya Salade verte Pancake au sirop d'érable</p>	<p><u>Carottes rapées</u> ou radis/beurre Filet de poisson meunière Pommes vapeur persillées Chouquette</p>	<p><u>Œuf au paprika</u> ou terrine de poisson Sauté de veau marengo Haricots beurre Pain Poire/chocolat</p>

En raison des choix difficiles à effectuer, les enfants des écoles maternelles ont un menu unique imposé (Mets soulignés)

Menus CLSH - VBF : viande de bœuf d'origine française

Aliments issus de l'agriculture biologique