

























MENUS DU 04 FÉVRIER AU 08 MARS 2019

MAIRIE DE L'HERMITAGE

	Sem. du 04 au 08 février	Sem. du 11 au 15 février	Sem. du 18 au 22 février	Sem. du 25 février au 1 ^{er} mars	Sem. du 04 au 08 mars
LUNDI	<p><u>Soupe à la tomate</u> ou terrine de légumes Tortellinis au bœuf Salade Verte Kiri Fruit </p>	<p><u>Salade d'agrumes</u> Escalope de poulet poêlée Coquillettes Vache qui rit Fruit </p>	<p>Salade au thon Boulette au bœuf Boullgour  Liégeois de Fruit</p>	<p><u>Chou rouge rapé et pommes</u> ou endive aux raisins/emmental Agneau à l'indienne Flageolets Petit louis Fruit </p>	<p><u>Galantine volaille</u> ou salade/sardine Sauté de canard Crozet de savoie  Gouda Compote</p>
MARDI	<p><u>Salade Verte</u> et gruyère ou macédoine Filet de poisson Pommes persillées Cantal Fermier liégeois</p>	<p><u>Taboulé</u> Veau marengo Choux fleurs gratinés Compote </p>	<p><u>Salade verte</u>  et surimi Cassoulet toulousain Babybel fruit</p>	<p>Salade/ maïs ou <u>potage de légumes</u> Sauté de lapin à la moutarde coquillettes fromage blanc  aux fruits</p>	<p>Concombre bulgare ou <u>carottes citronnées</u> Escalope de porc sauce bulgare Purée aux deux patates Gruyère Fruit </p>
MERCREDI	<p>Salade Verte et dinde Quenelle de brochet sauce aurore Riz pilaf  tiramisu</p>	<p>Salade de radis noir  et tomates Moussaka Emmental fruit</p>	<p>Samossa Steack haché de veau Haricots beurre Pain  Yaourt nature</p>	<p>Tarte flambée poisson courgette  en gratin brie fruit</p>	<p>Pizza Rissollette de veau Côte de bettes pain  fruit</p>
JEUDI	<p>Crevettes au curry ou <u>œuf au paprika</u> Carbonade de bœuf Haricots verts  St paulin Fruit</p>	<p><u>Concombre bulgare</u> Saucisse fumée façon morteaux Lentilles vertes AOC  Crème caramel</p>	<p>ou <u>salade maïs / asperge</u> poisson sauce citron épinards  à la crème cœur de nonette tarte chocolat</p>	<p><u>Feuilleté au fromage</u> ou jambon Escalope milanaise Petits pois carottes pain  salade de fruit</p>	<p><u>Potage à la tomate</u> ou betterave vinaigrette Cuisse de poulet  Poêlée de légumes méridionale Kiri Tarte au chocolat</p>
VENDREDI	<p><u>Salade chinoise</u> ou betterave vinaigrette Sauté de dinde frites Pain  Fromage blanc</p>	<p><u>Rilette de poulet</u> Filet de poisson sauce beurre blanc Riz pain  Ile flottante</p>	<p><u>Carottes rapées</u> Poulet grillé Pommes noisettes Camembert fruit </p>	<p><u>Poireaux vinaigrette</u> ou radis beurre Hachi parmentier Salade verte kiri Fruit </p>	<p>Œuf mimosa ou <u>salade verte/raisin</u> Poisson sauce dieppoise Riz  aux petits légumes Yaourt à boire</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