
























Menus du 11 mars au 12 avril 2019

MAIRIE DE L'HERMITAGE

02-99-78-66-66

	<i>Sem. du 11 au 15 mars</i>	<i>Sem. du 18 au 22 mars</i>	<i>Sem. du 25 au 29 mars</i>	<i>Sem. du 01 au 05 avril</i>	<i>Sem. du 08 au 12 avril (vacances)</i>
L U N D I	<u>Nems à la dinde</u> Asperges/maïs Panaché de haricots Brie Fruit 	<u>Concombre</u>  Terrine primeur Boulettes de bœuf à la tomate Spaghettis Crème de camembert Fruit	Radis/beurre <u>Salade verte/jambon</u> Sauté de veau Marengo Coquillettes  Vache qui rit Fruit	<u>Pâté de campagne</u> Cervelas lyonnais Bourguignon Haricots verts Crème de camembert Fruit 	Salade verte/gruyère Chili con carne Riz Coulommiers Fruit 
M A R D I	<u>Betterave/mimosa</u>  Salade verte surimi Brochette de dinde Blé au curry Babybel Liégeois de Fruits	<u>Macédoine</u> Salade choux/comté Veau Marengo Printanière de légumes Tome Tarte au chocolat Pain 	<u>Céleri rémoulade</u>  Betterave/œuf Brochette de volaille Petits pois/carottes  Carré frais Brownie	<u>Salade verte surimi</u> Endive au Bleu Rôti de porc Label rouge aux pruneaux Purée Fromage blanc aux fruits	Rillettes de saumon Saucisse fumée Lentilles  Six de Savoie Tarte
M E R C R E D I	Salade de tomates Canard au miel Pommes sautées Fromage blanc	Quiche Filet meunière Brocolis  et pommes de terre Flan caramel	Samossa Carré de porc label rouge Salsifis au jus Crème dessert au caramel	Salade torti et thon Escalope de poulet  Légumes tagine Comté Fruit	Cake au fromage Paupiette de veau Gratin de brocolis  Yaourt
J E U D I	Poireaux vinaigrette <u>Salade verte et dinde</u> Escalope de porc Poêlée méridionale Pain  Éclair	Salade bretonne <u>Salade verte croûtons</u> Escalope de dinde à la normande Gratin de courgettes  Chanteneige Fruit	Sardine <u>Carottes au citron</u> Hachis Parmentier de canard Tome blanche Compote Pain 	<u>Tomate et parmesan</u> Salade verte/avocat Poisson à la napolitaine Cœur de blé Samos Donuts Pain 	Tartine au comté Émincé de dinde  Crozet de Savoie Liégeois
V E N D R E D I	<u>Carottes râpées</u> Oeuf au paprika Filet de poisson sauce au citron Riz pilaf  Camembert Fruit	<u>Céleri rémoulade</u> Tomate  / mozzarella Émincé de porc sauce barbecue Frites Fromage blanc	Concombres vinaigrette <u>Tomates/maïs</u> Filet de poisson sauce dièppoise Riz  Gruyère Fruit	<u>Taboulé</u> Salade piémontaise Sauté de lapin à la moutarde Gratin de choux fleurs  Mimolette Fruit au sirop	Salade strasbourgeoise Poisson sauce beurre citron Ratatouille Vache qui rit Fruit Pain 

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