




# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner




### LUNDI

09/03

 Endives, mâche, betteraves et noix  
Carottes râpées au curry  
Rillettes et cornichons

Filet de volaille à la noix de coco  
Gratin de chou-fleur  
Macaronis


Samos  
Yaourt aromatisé  
Edam  
Yaourt nature sucré


 Marbré au chocolat  
Dessert de poires  
Corbeille de fruits

### MARDI

10/03

Bouillon pot au feu aux vermicelles  
Chou blanc au paprika mayonnaise  
Feuilleté au fromage

 Plat complet végétarien lentilles, boulgour,  
pois chiches et tartare de tomates  
Piperade fine confite aux parfums de  
garrigue

 St nectaire  
Fromage carré frais  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

Salade de kiwi, orange et miel  
Corbeille de fruits  
Gélifié arôme chocolat


### JEUDI

Journée créole

Acras de morue  
Salade d'artichaut et tomates  
Concombres, tomates et pousses de soja

Rougail de saucisses boucanées  
Cocotte de riz parfumé  
Blettes à l'ail


Petit moulé ail et fines herbes  
Emmental  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

 Glace timbale vanille chocolat  
Coupe de mangues fraîches  
Corbeille de fruits

### VENDREDI

13/03

Saucisson à l'ail  
Salade iceberg aux maïs  
céleri-rave vinaigrette

 Omelette au fromage  
Jeunes carottes persillées  
Pommes vapeur

Yaourt nature sucré  
Fromage frais fouetté  
St paulin  
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits  
Yaourt velouté aux fruits mixés  
Banane au chocolat

Menu équilibré imposé aux maternelles et conseillé à tous les utilisateurs du self

## LÉGENDE

