

Menus scolaires Saint Jean de Vedas

	SEMAINE DU 05 mars AU 09 mars	SEMAINE DU 12 mars AU 16 mars	SEMAINE DU 19 mars AU 23 mars
Lundi	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* Haricots verts à l'ail Yaourt nature BIO Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Cordon bleu Jeunes carottes au jus Tomme blanche Fruit de saison	Carottes râpées BIO Cœur de merlu sauce oseille Pommes persillées Chantailou Liegeois pommes chataignes (ind)
Mardi	Salade coleslaw BIO Sauté de bœuf au paprika Frites Tomme des Pyrénées Liégeois au chocolat	Salade verte et chou blanc mayonnaise Sauté de veau aux olives Riz BIO Coulommiers Compote de pommes coings (ind)	Velouté Dubarry Parmentier maison de courges** Plateau de fromage Fruit BIO de saison
Mercredi	Velouté d'épinards Paupiette de veau Gratin de courges BIO Carré président Gâteau maison aux poires	Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine Menu Tortilla de blé Tex Mex Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade d'endives sauce tartare Pavé fromager Gratin de chou fleur BIO St Marcellin Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Salade de saison Choucroute alsacienne^ (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) P'tit cottentin Menu Alsacien Compote de pommes BIO	Céleri mayonnaise Omelette BIO maison Purée de petits pois Petit suisse aromatisé Gâteau maison au yaourt	Salade de blé à l'orientale Goulash à la hongroise Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Blanquette de poisson Printanière de légumes Fromage blanc Fruit BIO de saison	Samoussas Boboti Semoule et légumes couscous Carré frais BIO Salade d'orange (menthe, cannelle, miel)	Cœurs de palmiers en salade Jambon blanc* Coquillettes BIO et rape Bûche du pilat Fruit de saison

	SEMAINE DU 26 mars AU 30 mars	SEMAINE DU 02 avril AU 06 avril	SEMAINE DU 09 avril AU 13 avril
Lundi	Salade de pâtes BIO Steak hache sauce diable Poêlée de légumes Petit suisse sucre Fruit de saison	Lundi de Pâques	
Mardi	Chou blanc BIO mayonnaise Saucisse de Loulouze^ Purée de pommes de terre St Nectaire Compote de poires (ind)	Concombre à la ciboulette Seiches à l'armoricaine Semoule Fromage traillou Fruit BIO de saison	Salade de saison Rôti de porc marengo* Macaronis et râpé Buchette mélangée Compote de pommes BIO
Mercredi	Potage aux haricots verts Sauté de volaille au paprika Beignets de saisis Pointe de brie Fruit BIO de saison	Velouté de lentilles corail et potiron Lasagnes à la bolognaise**	Tomates en salade Paella poulet Riz safran Tomme BIO Fruit de saison
Jeudi	La chasse aux œufs Salade verte BIO Sauté d'agneau au thym Julienne de légumes Fromage blanc Gâteau de Pâques et œufs en chocolat	Terrine de campagne* Omelette maison Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Crêpe au fromage Blanquette de veau à l'ancienne Carottes fraîches sautées Fromage ail et fines herbes Fruit BIO de saison
Vendredi	Taboulé Poisson meunière Gratin de brocolis BIO Gouda Fruit de saison	Menu Américain Salade coleslaw BIO aux raisins Cheeseburger Frites et ketchup Cheddar Milk shake maison à la fraise	Concombre BIO vinaigrette Calamars à la romaine et citron Rian maison de légumes Petit suisse sucre Gâteau basque Salade de lentilles BIO Boulettes d'agneau sauce tomate Purée jardinière de légumes Yaourt nature Fruit de saison

* PLAT AVEC PORC
** PLAT GARNI