

# MENUS DU 25 FEVRIER AU 5 AVRIL 2019

## VILLE DE SAMER - PRIMAIRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

25 FEVRIER AU 1<sup>ER</sup> MARS

Macédoine de légumes  
Lasagnes Bolognaise

Fruit de saison

MENU  
BIO

Jambon blanc  
Pommes sautées  
Mayonnaise  
Saint Paulin  
Salade de fruits

Œuf dur mayonnaise  
Sauté de porc à l'ananas  
Gratin de chou-fleur  
Pommes de terre  
Crème dessert au caramel

Escalope de volaille aux herbes  
Ratatouille – Semoule  
Tomme Noire  
Tarte aux pommes

Entrée du jour  
Filet de colin sauce hollandaise  
Riz aux petits légumes  
Compote

SEMAINE DU

4 AU 8 MARS

Carottes râpées à l'orange  
Aiguillettes de poulet aux  
champignons  
Torsades  
Fruit de saison

MENU  
BIO

**MARDI GRAS**  
Hachis Parmentier  
Salade  
Edam  
Crêpe au sucre

Rôti de bœuf sauce au poivre  
Pommes de terre noisette  
Piperade de légumes  
Vache qui Rit  
Crème dessert au chocolat

Potage tomates  
Sauté de porc à la diable  
Jardinière de légumes  
Compote de pommes

Pâté de campagne  
Hoki poêlé sauce dieppoise  
Riz pilaf – Fondue de poireaux  
Brownies

SEMAINE DU

11 AU 15 MARS

Macédoine de légumes  
Lasagnes gratinées  
Salade  
Flan nappé caramel

Haché de veau sauce béarnaise  
Pommes sautées  
Camembert  
Petits suisses

Pizza royale  
Omelette  
Epinards hachés à la crème  
Pommes de terre lyonnaises  
Mousse chocolat

MENU  
BIO

Potage aux légumes  
Sauté de porc à l'estragon  
Haricots blancs tomates  
Tarte aux pommes

Colin gratiné au fromage  
Semoule – Ratatouille  
Mini Cabrette  
Fruit de saison

SEMAINE DU

18 AU 22 MARS

Paupiette de veau sauce chasseur  
Gratin de chou fleur  
et pommes de terre  
Saint Bricet  
Liégeois chocolat

Tarte au fromage  
Saucisse de Strasbourg  
Sauce brune  
Purée au lait  
Fruit de saison

Carbonade flamande  
Pommes de terre rissolées  
Saint Morêt  
Yaourt nature sucré

Céleri rémoulade  
Limande meunière  
Sauce hollandaise  
Riz – Epinards à la crème  
Gaufre liégeoise

MENU  
BIO

Carottes râpées  
Omelette sauce tomate  
Macaronis – Fromage râpé  
Crème vanille

SEMAINE DU

25 AU 29 MARS

Torsades Bolognaise  
Fromage râpé  
Mimolette  
Fruit de saison

Potage légumes  
Sauté de porc sauce charcutière  
Haricots verts - Pommes de terre  
Tarte aux pommes

Saucisse de Francfort  
Lentilles aux carottes  
Tomme Blanche  
Salade de fruits

Œuf dur macédoine  
Boulettes d'agneau  
Semoule - Ratatouille  
Mousse au chocolat

MENU  
BIO

Filet de colin pané sauce tomate  
Cœurs de blé  
Tajine de légumes  
Saint Paulin  
Velouté aux fruits

SEMAINE DU

1<sup>ER</sup> AU 5 AVRIL

Filet de poulet à la crème  
Farfalles au beurre  
Camembert  
Flan vanille

Salade coleslaw (chou, carottes)  
Jambon  
Pommes sautées  
Ketchup  
Compote de pommes

Champignons à la grecque  
Boulettes de bœuf au paprika  
Semoule aux raisins  
Carottes braisées  
Tarte abricots

MENU  
BIO

Velouté de légumes  
Hachis Parmentier  
Salade  
Yaourt nature sucré

**MENU VEGETARIEN**  
Croque Cheese poisson pané  
Riz pilaf – Piperade de légumes  
Mimolette  
Fruit de saison

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la bouteille »

