

MENUS DU 2 MARS AU 10 AVRIL 2020

VILLE DE SAMER - PRIMAIRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS

Carottes râpées
Hache de veau sauce charcutière
Lentilles - Carottes
Mousse au chocolat

MENU BIO
Lasagnes
Salade
Camembert
Compote de pommes

Crêpe aux champignons
Steak haché de poulet aux champignons
Gratin de pommes de terre
Petits pois
Yaourt nature sucré

MENU VEGETARIEN
Céleri rémoulade
Nuggets de maïs sauce tomate
Torsades - Fromage râpé
Fruit de saison

Pavé de hoki sauce Hollandaise
Riz - Fondue de poireaux
Edam
Cake chocolat



SEMAINE DU 9 AU 13 MARS

MENU VEGETARIEN
Macédoine de légumes
Nuggets emmental sauce tomate
Torsades
Flan nappé caramel

Haché de veau sauce béarnaise
Pommes sautées
Emmental
Petits suisses

Pizza royale
Sauté de porc à l'estragon
Petits pois - Pommes de terre Lyonnaises
Mousse chocolat



MENU BIO
Potage aux légumes
Bœuf Bourguignon
Haricots verts - Pommes de terre
Tarte aux pommes



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

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS

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

MENU VEGETARIEN
Tarte au fromage
Galette de légumes et mozzarella
Purée au lait
Fruit de saison

Crêpe aux champignons
Carbonade flamande
Endives braisées - Pommes
rissolées
Yaourt nature sucré

Céleri rémoulade
Poisson meunière sauce Hollandaise
Riz - Epinards à la crème
Gaufre liégeoise

MENU BIO
Haricots verts vinaigrette
Emincé de volaille sauce tomate
Macaronis - Fromage râpé bio
Fromage blanc aux fruits

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS

MENU BIO
Betteraves à l'échalote
Pennes bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison



Potage légumes
Sauté de porc sauce charcutière
Petits pois - Pommes de terre
Tarte aux pommes



Saucisse de Francfort
Lentilles aux carottes
Tomme Blanche
Salade de fruits



MENU VEGETARIEN
Carottes râpées
Omelette
Purée
Crème dessert vanille

Filet de colin pané sauce mousseline
Cœurs de blé - Brunoise de légumes
Saint Paulin
Velouté aux fruits

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL

Macédoine de légumes mayonnaise
Filet de poulet à la crème
Farfalles au beurre
Flan vanille

Jambon - Pommes sautées
Ketchup
Cantadou
Ile flottante - Crème Anglaise

Champignons à la Grecque
Burger de veau sauce brune
Pommes de terre
Haricots verts
Yaourt nature sucré

MENU BIO
Velouté de légumes
Hachis Parmentier
Salade
Yaourt nature sucré

MENU VEGETARIEN
Croque Cheese
Riz pilaf - Piperade de légumes
Mimolette
Fruit de saison

SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL



MENU BIO
Carottes râpées
Lasagnes bolognaise
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN
Boulettes tomate mozzarella
Purée
Edam
Yaourt nature sucré

Rôti de bœuf sauce au poivre
Pommes noisettes
Vache qui rit
Crème dessert chocolat

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

Pâté de campagne
Hoki pôlé sauce Dieppoise
Riz pilaf - Fondue de poireaux
Eclair au chocolat

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

