

MENUS
SEMAINE DU 19 AU 23 MARS 2018

Restaurant
Ecole Nouvelle



Printemps



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	Carottes, mozzarella	Salade de pâtes au thon	Concombres	Salade du chef (salade, tomate, volaille, fromage et maïs)
PLAT	 Rôti de dinde à l'emmental	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic 	Poulet rôti crumble d'ail	Couscous (merguez, poulet) plat complet	Beignets de calamars, ketchup
ACCOMPAGNEMENT	 Macaronis	Riz aux p'tits légumes	Poêlée de ratatouille		Purée Crécy (carottes)
FROMAGE / LAITAGE	 Fromage	Yaourt sucré 	Fromage frais+ sucre	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERT	 Compote de pommes	Blondie aux fruits rouges	Beignet fourré aux pommes	Fruit de saison	Madeline

MENUS
SEMAINE DU 26 AU 30 MARS 2018

Pâques



Restaurant
Ecole Nouvelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Œuf Arlequin	Salade piémontaise
PLAT					
	Emincé de volaille à l'Espagnol <i>(chorizo, julienne de légumes)</i>	Saucisse de Toulouse	Cordon bleu	Rôti de boeuf froid mayonnaise 	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Lentilles	Printanière de légumes	Pommes Noisettes	Chou fleur persillé
FROMAGE / LAITAGE					
	Fromage	Yaourt sucré	Fromage	Fromage frais+ sucre 	Emmental
DESSERT					
	Nappé caramel	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Poisson de Pâques (poisson feuilleté chocolat)	Fruit de saison

Menus
SEMAINE DU 02 AU 06 AVRIL 2018



Restaurant
Ecole Nouvelle



Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Salade Inca <i>(maïs, tomate, radis)</i>	Carottes râpées
PLAT		Poulet rôti	Lasagnes à la Bolognaise <i>(plat complet)</i>	Nuggets de blé, ketchup	Dos de colin Tandoori
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes		Purée de potiron	Tortis
FROMAGE / LAITAGE		Fromage	Saint Nectaire	Mini Babybel	Yaourt sucré
DESSERT		Compote de pommes	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

MENUS
SEMAINE DU 09 AU 13 AVRIL 2018

Restaurant
Ecole Nouvelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Radis, beurre	Carotte, céleri mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Oeuf dur mayonnaise
PLAT					
	Rôti de dinde sauce chasseur	Omelette	Croissant à la volaille	Hachis Parmentier (plat complet)	Dos de colin meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Frites au four	Haricots verts	Tomate provençale, spaghettis		Epinards à la crème
FROMAGE / LAITAGE					
	Fromage	Yaourt mixé fraises	Brie	Fromage	Pik et Croq
DESSERT					
	Liégeois chocolat	Palet breton (biscuit)	Compote pomme framboise	Compote de pommes	Fruit de saison

MENUS
SEMAINE DU 30 AVRIL AU 04 MAI 2018



Restaurant
Ecole Nouvelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Carottes râpées		Salade Basque <i>(pommes de terre, tomate, thon)</i>	Tomate vinaigrette	Macédoine, œuf dur
PLAT					
	Steak hâché		Escalope de volaille sauce amourette (crème, citron)	Mijoté de bœuf à la provençale	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					
	Pâtes		Beignets de brocolis	Frites au four	Chou fleur béchamel
FROMAGE / LAITAGE					
	Fromage		Tome grise	Brie	Yaourt sucré
DESSERT					
	Nappé caramel		Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus
SEMAINE DU 07 AU 11 MAI 2018



Restaurant
Ecole Nouvelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade de pâtes aux légumes		Carottes mozzarella		Radis, beurre
PLAT					
	Poulet rôti		Jambalaya de volaille (plat complet) <i>(riz safrané, volaille, petits légumes)</i>		Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois, carottes				Coquillettes
FROMAGE / LAITAGE					
	Fromage		Mimolette		Fromage frais+ sucre
DESSERT					
	Fruit de saison		Crème dessert vanille		Beignet fourré aux pommes