

Menus du mois de Mars 2021

VACANCES AIX

S09 du 01/03 au 05/03/2021

LUNDI 1

Crêpe au fromage
Bâtonnet de colin d'Alaska pêche resp
Epinards à la crème
Edam
Fruit

MARDI 2 (Mardi Gras)

Salade Carnaval
Rôti de dinde mayo /à l'orange
Frites / Purée de pommes de terre
Yaourt sucré
Beignet de chocolat

MERCREDI 3

Radis beurre
Saucisse fumée*
Torsettes
Tartare nature
Fruit au sirop

JEUDI 4

Repas s/viande ni poisson

Courgettes râpées
Chili de légumes
Riz de Camargue (IGP)
Bûche de chèvre (coupe)
Compote de fruits

VENDREDI 5 (BIO)

Salade de blé bio au basilic
Steak de bœuf bio provençale
Poêlée de légumes bio
Vache qui rit bio
Fruit bio

S10 du 08/03 au 12/03/2021

LUNDI 8 (Repas s/viande/poisson)

Betteraves à la ciboulette
Boulettes de soja sauce tomate basilic
Petits pois s/porc
St Marcelin (IGP)
Flan à la vanille

MARDI 9

Quiche de volaille
Paupiette de veau à l'ancienne
Carottes sautées
Suisse sucré
Palmiers

MERCREDI 10

Salade d'endives
Poulet basquaise (haut de cuisse)
Riz
Fromy
Fruit

JEUDI 11 (BIO)

Taboulé bio
Sauté de porc bio forestier*
Haricots verts bio
Yaourt aux fruits bio
Madeleine bio

VENDREDI 12

Salade verte iceberg
Cubes de colin pêche resp
à la Sicilienne
Coquillettes
Pointe de brie (coupe)
Fruit

S11 du 15/03 au 19/03/2021

LUNDI 15

Salade de pois chiches
Cordon bleu
Ratatouille à l'huile d'olive
Bûche de chèvre (coupe)
Crème dessert au chocolat

MARDI 16

Trio de crudités
Filet de colin pêche resp
à la fondue de poireaux
Purée de carottes
Yaourt fermier à la cerises
La Vache Occitane
Muffin pépites de chocolat

MERCREDI 17

Duo de tomates et maïs
Carbonade Flamande
Farfalles
Petit moulé ail et fines herbes
Compote de fruits

JEUDI 18

Macédoine de légumes mayonnaise
Jambon blanc*
Gratin Dauphinois
Chanteneige
Fruit

VENDREDI 19 (BIO)

Repas s/viande/poisson

Salade verte bio
Lentilles bio à l'indienne
Riz bio
Tome bio de Pays
Fruit bio

S12 du 22/03 au 26/03/2021

LUNDI 22 (BIO)

Salade de blé bio
Emincé de volaille bio caccitaore
Haricots verts bio
Emmental bio
Fruit bio

MARDI 23

Persillade de pommes de terre
Rôti de porc aux pruneaux*
Purée de céleri
Yaourt fermier aromatisé vanille
La Vache Occitane
Roulé à la fraise

MERCREDI 24

Salade verte iceberg
Couscous
bœuf et merguez
Cantal
Fruit

JEUDI 25 (Repas s/viande/poisson)

Carottes râpées
Macaronis de légumes
aux lentilles
Camembert (coupe)
Compote de fruits

VENDREDI 26

Salade de riz niçois
Pesca meunière pêche resp
Gratin de chou-fleur
Yaourt sucré
Fruit

S13 du 29/03 au 02/04/2021

LUNDI 29 (Repas s/viande/poisson)

Taboulé
Omelette au fromage
Epinards à la crème
Bûche de chèvre (coupe)
Fruit

MARDI 30

Rosette*
Fricassé de poulet New Delhi
Carottes sautées
St Marcelin (IGP)
Maestro au chocolat

MERCREDI 31

Mélange coleslaw
Steak de veau sauce marengo
Riz
Fromage fouetté Mme Loïk
Tarte aux pommes

JEUDI 1er Avril (BIO)

Salade verte bio
Pennes bio
à la bolognaise bio
Gouda bio
Fruit bio

VENDREDI 2

(Vendredi saint)

Salade du pêcheur au thon
Nuggets de poisson pêche resp
Légumes façon thaï
Suisse aux fruits
Fruit

*Présence de porc

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine : Haricots beurre

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine : Courgettes sautées

Choix du vendredi : Poisson pané

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine : Brocolis sautés

Choix du mardi : Poisson pané

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine : Purée de potiron

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine : Chou-fleur à la crème

Choix du vendredi : Poisson pané

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.