



## Menu scolaire Talaudière - Sorbiers - St Jean de Bonnefonds

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature BIO Fruit local de saison	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Carottes BIO persillées Velouté fruits Fruit local de saison	Carottes râpées locales Filet de poisson sauce oseille Boulghour BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pommes bananes locale (ind)
Mardi	Salade arlequin (poivrons vert et rouge, maïs, pomme) Calamars à la romaine et ketchup Purée de courges Yaourt aromatisé BIO Bugnes briochées	Chou blanc BIO vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Fromage froid Compote de pommes abricots locale (ind)	Betteraves BIO en salade Steak végétal Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Fruit local de saison
Jeudi	Crêpe au fromage Pilons de poulet au romarin (local) Poêlée de légumes BIO Brie Fruit de saison	Salade verte Omelette Petits pois au jus Tomme de Savoie Locale Gâteau du chef BIO au yaourt	Salade de blé à l'orientale Sauté de volaille locale au curry Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	Salade coleslaw locale Œufs durs piperade Riz créole Samos Crème dessert BIO	Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles locales Bûche du pilat Fruit BIO de saison	Salade de saison BIO Choucroute de poisson** ( chou, pomme de terre, poisson) Vache qui rit Compote de pommes locale (ind)

Menu Carnaval

	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Salade de pommes de terre BIO Pané de sarrasin lentilles poireaux Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade verte Filet de poulet rôti local aux Herbes de Provence Gratin de légumes (haricots, petits pois, carottes) Petit suisse aromatisé BIO Beignet au chocolat	Salade BIO de saison Moussaka ** St Félicien local Gâteau de Semoule (ind)
Mardi	Pamplemousse Saucisse de Toulouse */ saucisse de volaille Purée de pommes de terre BIO Délice de camembert Compote de poires locale (ind)	Betteraves BIO en salade Pâtes locales au thon et sauce tomate Emmental Fruit de saison	Gaspacho du chef de tomates Paëlla poulet merguez ** Carré frais BIO Fruit local de saison
Jeudi	Salade verte Sauté de bœuf local sauce tomate Semoule BIO St Paulin Cocktail de fruits (ind)	Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc BIO Fruit local de saison	Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Yaourt nature local Gâteau basque
Vendredi	Salade de pâtes locales au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes BIO Ile flottante Banane	Salade coleslaw Filet de colin sauce niçoise Pommes persillées BIO Froidou Compote de pommes cassis locale (ind)	Salade de lentilles aux échalotes Quenelles locales en gratin Jardinière de légumes Camembert Fruit BIO de saison

BARBEROUSSE  
LE PIRATE

