



Menus scolaires



Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

| FR 38 559 002 CE | | Semaine 10 du 4 au 8 mars | Semaine 11 du 11 au 15 mars | | | | |
|------------------------|---|---|--|--|---|--|--|
| Lundi | 4 | Betteraves vinaigrette Saucisse grillée aux oignons (SP Saucisse de volaille SV/VG Steak végétal sauce oignons) Purée de PDT Fruit Pain à la farine du Triève | 11 Bœuf bourguignon (SV/VG Purée de pois cassés) Polenta Petit suisse Fruit Pain à la farine du Triève | | | | |
| | 5 | | | 12 Salade de coquillettes Poêlée de haricots blancs Carottes sautées Fruit Pain à la farine du Triève | 14 Repas VG Salade de lentilles Pennes Gratin de potiron Fruit Pain à la farine du Triève | | |
| | 7 | | | | | 15 Filet de poisson pané (VG Pané fromagé) Brocolis gratinés Fromage blanc Tarte aux fruits Pain à la farine du Triève | 15 Salade verte Filet de poisson sauce aurore (VG Haricots blancs sauce aurore) Blé Fromage Pain à la farine du Triève |
| | 8 | | | | | | |
| Mardi | 5 | 12 Salade de coquillettes Poêlée de haricots blancs Carottes sautées Fruit Pain à la farine du Triève | 14 Repas VG Salade de lentilles Pennes Gratin de potiron Fruit Pain à la farine du Triève | | | | |
| | | | | Jeudi | 7 | 14 Repas Tex Mex Chili con carne (SV/VG Chili sin carne) Riz Fromage Salade de fruits Pain à la farine du Triève | 15 Filet de poisson pané (VG Haricots blancs sauce aurore) Blé Fromage Pain à la farine du Triève |
| Vendredi | 8 | 15 Filet de poisson pané (VG Pané fromagé) Brocolis gratinés Fromage blanc Tarte aux fruits Pain à la farine du Triève | 15 Salade verte Filet de poisson sauce aurore (VG Haricots blancs sauce aurore) Blé Fromage Pain à la farine du Triève | | | | |

Gâteau au yaourt *Recette facile:* Mélanger 1 yaourt nature avec 2,5 pot de farine, 1/2 pot de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajouter 3 œufs et 1/2 pot d'huile et 1 sachet de levure chimique. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Mettre dans un moule à manqué au four pendant 30' à 180°C. Bonne dégustation !!

