



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 Salade verte Filet de poisson sauce aurore (VG Haricots blancs sauce aurore) Blé Fromage Pain à la farine du Triève
	8					
Mardi	5	Salade de coquillettes Poêlée de haricots blancs Carottes sautées Fruit Pain à la farine du Triève	12 Pamplemousse Poulet à la moutarde (SV/VG Omelette) Chou-fleur persillé Gâteau au yaourt Pain à la farine du Triève			
	7			14 Repas VG Salade de lentilles Pennes Gratin de potiron Fruit Pain à la farine du Triève		
Jeudi	7	Repas Tex Mex Chili con carne (SV/VG Chili sin carne) Riz Fromage Salade de fruits Pain à la farine du Triève	14 Repas VG Salade de lentilles Pennes Gratin de potiron Fruit Pain à la farine du Triève			
	8			15 Salade verte Filet de poisson sauce aurore (VG Haricots blancs sauce aurore) Blé Fromage Pain à la farine du Triève		
Vendredi	8	Repas VG 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			15 Filet de poisson pané (VG Pané fromagé) Brocolis gratinés Fromage blanc Tarte aux fruits 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 !!

