



Menu mois de Février : Ecole de La Folle Avoine



	LUNDI - 03/02	MARDI - 04/02	JEUDI - 06/02	VENDREDI - 07/02
Entrée :	Salade d'endives au fromage	Taboulé	Soupe tomate vermicelle	Velouté de potimarron
Plat protidique :	Spagetti veggie	Saucisses	Roti de dinde	Saumon à l'oseille*
Garniture :	Dans le plat protidique	Haricots verts	Brocolis au jus	Gratin de coquillettes
Produits laitiers :	Dans le plat	Dans la garniture	Yaourt aromatisé	Dans la garniture
Dessert :	Poire	Crêpes	Fruit frais	Compote
	LUNDI - 10/02	MARDI - 11/02	JEUDI - 13/02	VENDREDI - 14/02
Entrée :	Salade verte	Feuilleté au fromage	Endives en salade	Salade de betteraves/féta
Plat protidique :	Boulettes de poisson	Roti de veau	Tartiflette au roblochon	Poisson frais au curry*
Garniture :	Blé à la tomate	Chou-fleur à la béchamel	Dans le plat protidique	Riz aux légumes
Produits laitiers :	Fromage blanc avec coulis de fruit	Dans l'entrée	Dans le plat protidique	Petit-suisse
Dessert :	Dans le produit laitier	Fruit frais	Compote	Dans l'entrée
	LUNDI - 17/02	MARDI - 18/02	JEUDI - 20/02	VENDREDI - 21/02
Entrée :	Carottes râpées	Salade Sombrero	Potage de légumes	Concombres à la vinaigrette
Plat protidique :	Mélange de céréales en gratin	Escalope de poulet à la crème	Filet mignon de porc sauce moutarde	Filet de merlu* à la provençale
Garniture :	Cubes de butternut	Fondue de poireaux et boulgour	Lentilles	Pâtes au beurre
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Dans l'entrée	Tomme de brebis	Yaourt nature
Dessert :	Fruit frais	Compote	Abricots au sirop	Clémentines

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.



: Fait maison



: Produits locaux

*poisson selon arrivage



: Agriculture biologique



: Plat végétarien



: Viande française

Menu mois de Mars : Ecole de La Folle Avoine



	LUNDI - 09/03	MARDI - 10/03	JEUDI - 12/03	VENDREDI - 13/03
Entrée :	Endives vinaigrette	Soupe à la tomate/vermicelle	Feuilleté	Soupe de légumes
Plat protidique :	Lasagnes végétarienne	Poulet rôti au jus	Œuf cocotte	Filet de flétan* sauce citron
Garniture :	Dans le plat	Choux-fleurs sautés	Purée de carottes	Riz créole
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Coulommiers	Flamby	Comté
Dessert :	Tarte aux pommes	Compote	Banane	Kiwi
	LUNDI - 16/03	MARDI - 17/03	JEUDI - 19/03	VENDREDI - 20/03
Entrée :	Concombre sauce fromage blanc	Mini-quiche Lorraine	Salade mélangée dès de chèvre/pignons	Salade de pomme de terre
Plat protidique :	Pavé soja/fromage	Escalope de dinde pané	Saucisse de porc	Dos de cabillaud à la sauce crémeuse balsamique*
Garniture :	Haricots vert	Carottes vichy	Lentilles	Julienne de légumes
Produits laitiers :	Dans l'entrée	St-Morêt	Dans l'entrée	Fromage blanc sucré
Dessert :	Fruit frais	Clémentine	Crème dessert chocolat	Fruit frais
	LUNDI - 23/03	MARDI - 24/03	JEUDI - 26/03	VENDREDI - 27/03
Entrée :	Radis beurre	Salade de riz	Soupe de légumes	Asperges vinaigrette
Plat protidique :	Chili végétarien	Emincés de bœuf	Paupiette de dinde	Pavé de saumon* sauce moutarde
Garniture :	Haricots rouges	Epinards	Courgettes grillées	Farfalle au fromage
Produits laitiers :	Faisselle	Dans l'entrée	Yaourt nature	Dans la garniture
Dessert :	Poire	Liégeois glacé	Poire	Compote fruits de saison
	LUNDI - 30/03	MARDI - 31/03	JEUDI -	VENDREDI -
Entrée :	Betteraves en salade	Saucisson		
Plat protidique :	Galette végétarienne	Veau marengo		
Garniture :	Jardinière de légumes	Ratatouille		
Produits laitiers :	Yaourt aux fruits	Rondelé		
Dessert :	Salade d'orange	Fruit frais		

: Fait maison

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste

*poisson selon arrivage

: Agriculture biologique

: Plat végétarien
































: Produits locaux

: Viande française



Menu mois d'Avril : Ecole de La Folle Avoine



	LUNDI -	MARDI -	JEUDI - 02/04	VENDREDI - 03/04
Entrée :			Pomelos 	Céleri rémoulade 
Plat protidique :			Emincés de poulet sauce paprika 	Dos de lieu noir*
Garniture :			Flan de potiron 	Boulgour à la sauce tomate 
Produits laitiers :			Camembert	Petit-suisse
Dessert :			Madeleines 	Clémentine 
	LUNDI - 06/04	MARDI - 07/04	JEUDI - 09/04	VENDREDI - 10/04
Entrée :	Duo de choux/Maïs 	Salade verte/Œuf dur mayonnaise 	Tartines de chèvre chaud 	Endives en salade 
Plat protidique :	Calzone végétarienne 	Rôti de bœuf 	Jambon grillé 	Filet de cabillaud*
Garniture :	Dans le plat protidique	Riz aux petits légumes 	Haricots beurre	Gnocchi en sauce 
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Comté	Dans l'entrée	Yaourt brassé
Dessert :	Fruit frais 	Compote pomme/banane 	Pomme 	Salade de fruits de saison 
	LUNDI - 13/04 	MARDI - 14/04	JEUDI - 16/04	VENDREDI - 17/04
Entrée :		Salade de betteraves 	Rosette 	Carottes râpées 
Plat protidique :		Steak de soja 	Sauté de dinde  	Poisson frais*
Garniture :	FÉRIÉ	Tomates à la provençale 	Gratin de chou- fleur 	Macaronis à l'emmental
Produits laitiers :		Fromage de brebis	Yaourt aux fruits	Voir garniture
Dessert :		Surprise de Pâques	Fruit frais 	Kiwi 

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste

 : Fait maison

 : Agriculture biologique

 : Produits locaux

 : Plat végétarien

*poisson selon arrivage

 : Viande française