

Ensemble Scolaire Saint André






Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire :

Farfeline au saumon à la florentine

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 17 avril	mardi 18 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Déjeuner				
Entrées au choix		Œuf de Pâques Salade de Pâques 	Macédoine mayonnaise Tomates vinaigrette	Salade coleslaw Œuf dur mayonnaise
Plats au choix	Lundi de Pâques	Agneau de Pâques	Steak haché	Filet de colin sauce Provençale
Accompagnements		Haricots verts Flageolets	P. de terre Frites  Ratatouille	Semoule  Légumes couscous
Produit laitier ou fromage au choix		Fromage Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature Fromage	Fromage Yaourt nature
Desserts au choix		Gâteau de Pâques Fruit de saison	Fruit de saison Bio  Compote de fruits	Salade de fruits Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

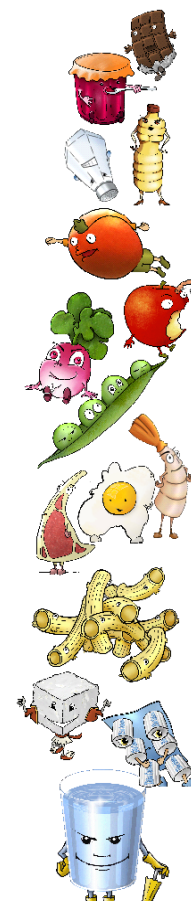
La Chronique Culinaire :

Tarteline au saumon à la florentine

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Lune d'avril nouvelle, ne passe pas sans gel

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette Saucisson - Cornichons	Betteraves rouges vinaigrette Concombres à la menthe	Tomate à la fêta Céleri rémoulade	Radis - Beurre Œuf mimosa
Plats au choix	Carbonara	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices	Tarteline de saumon à la Florentine
Accompagnements	Pâtes Petits pois	Carottes braisées aux herbes Purée de pommes de terre	Semoule Bia Gratin de chou fleur Maison	Salade verte -
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	Yaourt nature Fromage
Desserts au choix	Crème vanille Fruit de saison	Fruit de saison Tarte aux pommes	Glace Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois chocolat



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

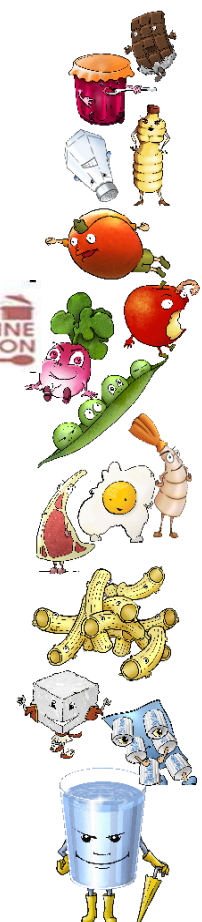
La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Chaleur de mai verdit la haie.

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Déjeuner				
Entrées au choix		Carottes râpées aux raisins Taboulé oriental	Salade de maïs et thon Melon	Avocat vinaigrette Betteraves & Pommes
Plats au choix	Fête du travail	Aiguillettes de poulet aux herbes	Saucisses	Filet de lieu sauce tomate
Accompagnements		Gratin de courgettes fraîches Blé	Lentilles Carottes	Duo d'Haricots Maison Purée de P. de terre
Produit laitier ou fromage au choix		Petit Suisse nature Fromage	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Yaourt aromatisé
Desserts au choix		Croquant à la rhubarbe Fruit de saison	Fruit de saison Bio Pêche façon Melba	Fruit de saison Compote



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André


Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Telles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Déjeuner				
Entrées au choix		Haricots verts vinaigrette en persillade Concombres à la crème	Tomates vinaigrette Rougeur sucrée/salée (Radis-Pastèque)	Ferrine de Campagne - Cornichons Betteraves rouges vinaigrette
Plats au choix	Féjé	Sauté de bœuf aux olives	Jambon braisé sauce Provençale	Filet de colin à l'oseille
Accompagnements		Duo de fleurettes gratinées Maison Riz Bio 	P. de terre au paprika Tomate au four	Carottes Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix		Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature Fromage
Desserts au choix		 Fruit de saison Flan nappé caramel	Panna cotta au coulis de fruits rouges Fruit de saison	Fruit de saison Entremets vanille Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André


Elementaire Maternelle

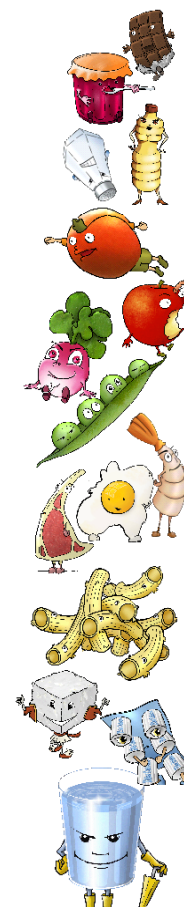
La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées Bio vinaigrette Œuf dur mimosa	Duo de melon & pastèque Tomates vinaigrette	Concombres à l'huile d'olive Friand au fromage	Salade verte au maïs Salade coleslaw
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Veau Marengo 	Escalope de volaille sauce forestière	Poisson pané
Accompagnements	Riz créole Petits pois	Haricots beurre P. de terre frites	Pâtes Brocolis frais cuisinés	Ratatouille P. de terre vapeur
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	Yaourt Nature Fromage
Desserts au choix	Glace Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes	Ile flottante & sa crème Fruit de saison 	Fruit de saison Pomme au miel



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

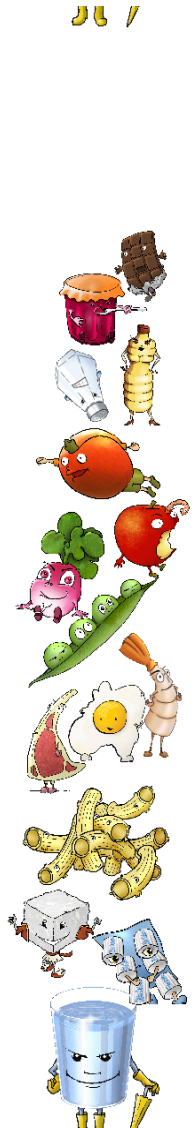
La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Selles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Déjeuner				
Entrées au choix	Céleri rémoulade Concombres Bio vinaigrette 	Crêpe au fromage Avocat vinaigrette		
Plats au choix	Paëlla (fruits de mer, poulet, chorizo)	Bœuf Bourguignon	Félicité - Ascension	Félicité
Accompagnements	Riz safrané Petits pois aux oignons	Carottes fraîches cuisinées  P. de terre vapeur		
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt nature	Fromage Petit Suisse nature		
Desserts au choix	Liégeois vanille Fruit de saison 	Fruit de saison Crème au chocolat		



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements


Ensemble Scolaire Saint André Elementaire Maternelle

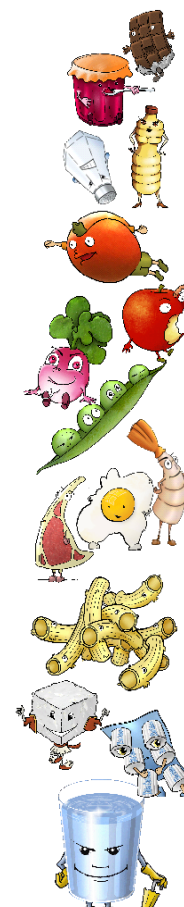
La Chronique Culinaire :

Madeleine, tomates & mozzarella

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Pluie de juin ruine le moulin

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Déjeuner	<i>Semaine Européenne du Développement Durable 2017</i>			
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons Œuf mimosa sauce cocktail	Taboulé Carottes râpées aux raisins	Verrine de radis râpés locaux 	Concombres vinaigrette Pâté de foie - Cornichons
Plats au choix	Normandin de veau	Joue de bœuf à la Provençale	Sauté de volaille local sauce aux champignons locaux	Colin sauce Méditerranée
Accompagnements	Farfalles Haricots verts à l'ail	Carottes persillées Blé 	P. de terre sautées locales Carottes locales	Epinards à la crème Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt nature	Fromage blanc nature Fromage	Brie de Meaux Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature
Desserts au choix	Compote tous fruits Fruit de saison	Fruit de saison Bio Poire au sirop 	Pomme au four locale Fruit de saison	Flan nappé caramel Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire :

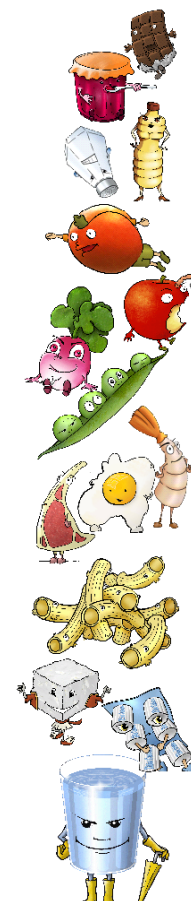
Madeleine, tomates & mozzarella

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante



SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Déjeuner	<i>Animation "Jour du Monde en 80 Jours"</i>			
Entrées au choix	Féried - Pentecôte	Tomates fêta Pamplemousse au sucre	Pastèque Salade au swimi	Salade californienne Salade Coleslaw
Plats au choix		Sauté de porc à l'ananas	Emincé de bœuf au paprika doux	Filet de lieu sce aigre douce
Accompagnements		Ratatouille fraîche Maison Boulgour Bio 	Macaronis Carottes fraîches braisées	Poêlée Chinoise Riz Madras 
Produit laitier ou fromage au choix		Yaourt aromatisé Fromage	Fromage Fromage blanc nature	Mimolette Petit suisse nature
Desserts au choix		Eclair au chocolat Fruit de saison	Glace Fruit de saison 	Cheesecake Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

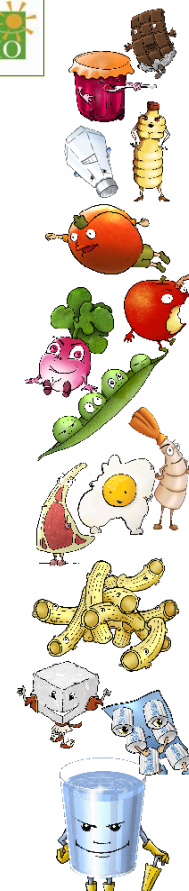
La Chronique Culinaire :

Madeleine, tomates & mozzarella

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Un pré ne vaut rien, quand il ne verdit pas en juin.

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Déjeuner				
Entrées au choix	Pastèque Salade piémontaise	Cake, tomates & mozzarella Concombres Bulgare	Salade coleslaw Œuf dur macédoine	Salade verte Bio Céleri mayonnaise
Plats au choix	Jambon blanc	Bœuf aux olives	Sauté de poulet aux champignons	Filet de poisson façon Meunière
Accompagnements	Papillons Poêlée de petits pois à la Française	Duo de haricots Purée de pommes de terre	Blé Les 3 choux frais Maison	Epinards à la crème Riz safrané
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Yaourt nature	Fromage blanc nature Mimolette
Desserts au choix	Crème caramel Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois chocolat	Fruit de saison Compote pommes / fraises	Fruit de saison Glace



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire :

Ratatouille sur le pouce

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Tonnerre du soir annonce l'orage

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade de tomates vinaigrette Saucisson à l'ail - Cornichons	Betteraves rouges vinaigrette Maquereaux	Carottes râpées Bio persillées Crêpe au fromage 	Salade de torsettes -surimi - olives noires Salade de maïs
Plats au choix	Rôti de porc au jus	Lasagnes à la Bolognaise Maison	Sauté de veau à l'abricot	Filet de hoki sauce aigre douce
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, haricots verts) Maison P. de terre 	Pâtes Gratin de courgettes	Semoule Brunoise de légumes	Petits pois aux oignons P. de terre en purée
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature Fromage	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Petit Suisse nature
Desserts au choix	Beignet au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Compote	Entremets Vanille Fruit de saison 	Fruit de saison Mousse au chocolat



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire :

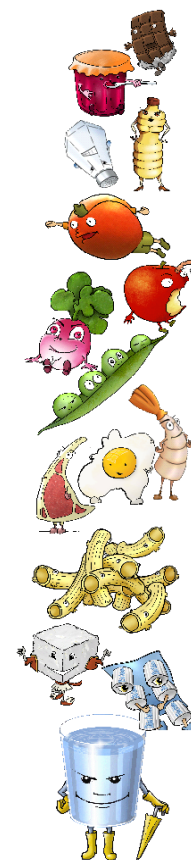
Ratatouille sur le pouce

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Juillet ensoleillé remplit cave et grenier

JJ /

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 26 juin	mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade verte Bio au maïs Pastèque	Chou blanc sauce sucrée Melon	Salade au surimi Œuf dur mayonnaise	Tomate & Mozzarella Concombres Bulgare
Plats au choix	Hamburger	Poulet roti	Bœuf braisé	Filet de colin au citron
Accompagnements	P. de terre Frites	Duo d'Haricots persillés Riz	Blé Carottes fraîches	Brocolis Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature Fromage	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit de saison Compote de fruits	Flan nappé caramel Fruit de saison	Crème dessert Fruit de saison	Fruit de saison Cocktail de fruits



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

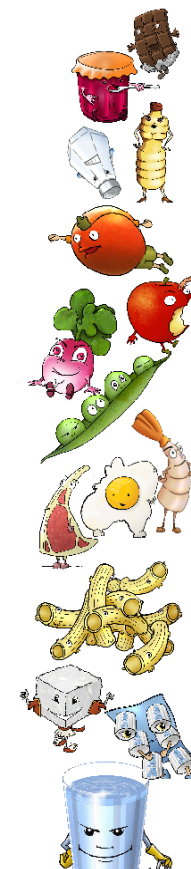
La Chronique Culinaire :

Ratatouille sur le pouce

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Sainte Madeleine, la pluie mère.

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées Bio vinaigrette Saucisson - Cornichons 	Betteraves rouges vinaigrette Salade colaslaw	Sardines - Beurre Tomate vinaigrette	
Plats au choix	Chipolatas	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices	
Accompagnements	Semoule Légumes couscous	Poêlée de légumes frais (carottes & poireaux) Purée de pommes de terre	Pâtes Gratin de chou fleur Maison 	
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	
Desserts au choix	Crème vanille Fruit de saison	Fruit de saison  Tarte aux poires	Glace Fruit de saison	



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements