

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

# LUCEE HORTICOLE MONTREUIL

Menus choix collèges-lycées du 19 mars au 30 mars 2018  
 Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 05 février 2018



- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

## Semaine du 19/03 au 23/03/2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Carottes râpées</b>  Cervelas de volaille + cornichon  <b>Emincé de bœuf sauce orientale</b>  Cordon bleu de dinde  <b>Boulghour</b> Poireaux béchamel  <b>Fromage aux fines herbes</b> Yaourt aromatisé  <b>Terrine pomme-fruits rouges</b> + <b>petit exquis</b> Chou à la crème	<b>Crêpe à l'emmental</b>  Salade Waldorf  <b>Frites de poulet</b> Beaufilet de colin doré poêlé au beurre  <b>Haricots verts</b> Purée  <b>Fromage frais fruité x 2</b> Bleu tendre  <b>Pomme</b> Crème dessert praliné	<b>Surimi mayonnaise</b>  Tarte chèvre tomate basilic  <b>Sauté de porc (*)</b> <b>sauce aux olives</b>  Cordon bleu de dinde <b>Coquillettes</b> Endives persillées  <b>Edam</b> Fromage blanc  <b>Banane</b> Tarte noix de coco	Salade Tex Mex Salade fruits de mer  <b>Omelette</b> Emincé de poulet sauce à l'orange  <b>Printanière de légumes</b> Blé  <b>Croc lait</b> Fromage frais x 2  <b>Mousse au chocolat</b> Compote de pomme	Roulade de volaille + cornichon 1/2 pomelos + sucre  <b>Quenelles de brochet</b> <b>sauce tomate</b> Burger de veau sauce indienne  <b>Riz</b> Salsifis  <b>Yaourt</b> Bonbel  <b>Kiwi</b> Mosaïque de fruits au sirop

## Semaine du 26/03 au 30/03/2018



= **Produit de la semaine**



= **Produit de saison**



= **Agriculture raisonnée**

Lundi	Mardi	Mercredi	Printemps	Vendredi
<b>Salade piémontaise</b>  Pâté de volaille en croûte + cornichon*  <b>Boulettes au bœuf sauce basquaise</b> Calamars à la romaine  <b>Choux fleurs</b> Spaghetti  <b>Fraidou</b> Grand Fromage frais fruité  <b>Orange BIO</b> Crème dessert vanille	<b>Œuf dur mayonnaise</b> Salade camarguaise  <b>Cassoulet (*)</b> Rognons de bœuf sauce aux pruneaux Cordon bleu de dinde  Haricots blancs tomates Blettes persillées Petits pois <b>Yaourt</b> Munster  <b>Pomme bicolore</b> Paris Brest	Salade coleslaw Quiche lorraine*  <b>Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes</b> Pavé de poisson et son crumble pain d'épices  <b>Semoule</b> Ratatouille  <b>Coulommiers</b> Fromage blanc  <b>Compote pomme fraise</b> Poire	<b>Salade iceberg + dés d'emmental</b> Pizza au fromage  <b>Sauté de bœuf sauce framboise</b> Côte de porc sauce dijonnaise*  <b>Haricots beurre</b> Penne  <b>Fromage frais x 2</b> Moncendre  <b>Moelleux au chocolat</b> Dés de pêche au sirop	Tomate rondelle vinaigrette  Mortadelle + cornichon*  <b>Filet de poisson pané</b> Haché de poulet sauce mère  <b>Purée de carottes</b> Riz  <b>Saint Paulin</b> Yaourt  <b>Flan nappé caramel</b> Banane

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



## LYCEE HORTICOLE MONTREUIL

Menus choix collèges-lycées du 2 avril au 13 avril 2018

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 05 février 2018

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

**Semaine du 02/04 au 06/04/2018**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p style="text-align: center;"><b>Taboulé</b> Salade californienne</p> <p style="text-align: center;"><b>Cordon bleu de dinde</b>  Rissollette de veau</p> <p style="text-align: center;">Gratin savoyard Epinards à la crème <b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b> Fromage au poivre</p> <p style="text-align: center;"><b>Kiwi</b> Crème dessert pistache</p>	<p style="text-align: center;">Salade Waldorf Tarte à la provençale</p> <p style="text-align: center;"><b>Rôti de porc (*)</b> <b>sauce charcutière</b> Falafels</p> <p style="text-align: center;"><b>Torsades</b> Navets sautés</p> <p style="text-align: center;"><b>Tome Py</b> Grand fromage frais fruité</p> <p style="text-align: center;"><b>Novly chocolat</b> Pomme</p>	<p style="text-align: center;">Tarte duo de poisson  <b>Pâté de campagne + cornichon*</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Steak haché sauce lyonnaise</b> Pané fromager</p> <p style="text-align: center;"><b>Brocolis</b> Semoule</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage frais</b> Pavé ½ sel</p> <p style="text-align: center;"><b>Banane</b> Tarte flan</p>	<p style="text-align: center;"><b>Scarole</b>  Salade du soleil</p> <p style="text-align: center;"><b>Beaufilet de colin sauce oseille</b> Sauté de porc (*) sauce bigarade</p> <p style="text-align: center;"><b>Blé</b> Courgettes à l'ail</p> <p style="text-align: center;"><b>Vache Picon</b> Yaourt</p> <p style="text-align: center;"><b>Compote fraîche de pommes</b> MarronSui's</p>

**Semaine du 09/04 au 13/04/2018 – Vacances scolaires zone A**



= Produit de la semaine



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center;">Céleri rémoulade Salade marocaine</p> <p style="text-align: center;"><b>Emincé de poulet sauce ciboulette</b> Paupiette de veau sauce dijonnaise</p> <p style="text-align: center;"><b>Haricots verts</b> Macaroni</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt</b> Overnat</p> <p style="text-align: center;"><b>Tarte aux abricots</b> Pruneaux au sirop</p>	<p style="text-align: center;">Tomates rondelles vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Pâté de volaille en croûte + cornichon <b>Brandade</b> Saucisse de Strasbourg (*)</p> <p style="text-align: center;">Purée Chou-fleur</p> <p style="text-align: center;"><b>Gouda BIO</b> Fromage blanc</p> <p style="text-align: center;"><b>Maestro chocolat</b> Poire</p>	<p style="text-align: center;"><b>Risoni au thon</b></p> <p style="text-align: center;">Saucisson à l'ail + cornichon *</p> <p style="text-align: center;"><b>Sauté de veau sauce Marengo</b> Wings de poulet à la mexicaine</p> <p style="text-align: center;"><b>Carottes</b> Pommes de terre persillées</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage frais fruité x2</b> Saint Paulin</p> <p style="text-align: center;"><b>Pomme</b> Eclair au café</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de saumon jardinier</p> <p style="text-align: center;">Tarte chèvre tomate basilic</p> <p style="text-align: center;">Galette végétale à la provençale Cordon bleu de dinde <b>Lentilles</b></p> <p style="text-align: center;">Petits pois</p> <p style="text-align: center;"><b>Holandette</b> Yaourt aromatisé</p> <p style="text-align: center;"><b>Compote pomme ananas</b> Semoule au lait nappée caramel</p>	<p style="text-align: center;"><b>Concombre</b></p> <p style="text-align: center;">Flammekuech*</p> <p style="text-align: center;"><b>Poisson meunière</b> Boulettes à l'agneau sauce au thym</p> <p style="text-align: center;"><b>Ratatouille / Riz</b> Boullghour</p> <p style="text-align: center;"><b>Camembert</b> Fromage frais x2</p> <p style="text-align: center;"><b>Orange</b> Crème dessert praliné</p>

**Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

**(\*) Plat à base de porc**

