



RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

Mardi Gras

	lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	POTAGE PAYSAN	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	CHIPOLATAS DE VOLAILLE GRILLEES AUX HERBES (frais origine France)	SAUTE DE DINDE (origine France) AUX OIGNONS	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES VAPEUR (frais)
	PATES	SEMIOULE	BLE BIO PILAF	COTES DE BLETTES BRAISEES
	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON



RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>
	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET FROMAGE
	COTE DE PORC SAUCE AUX OLIVES (frais origine France)	EMINCE DE DINDE (frais origine France)	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	FILET DE POISSON PANE
	RIZ BIO PILAF	HARICOTS VERTS PERSILLADE	LEGUMES DU TAJINE (frais)	BOULGOUR ARLEQUIN SAUCE TOMATE
	GRATIN DE LEGUMES	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES (frais)
	MOUSSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GAUFRE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

C'est le Printemps !



	lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
	RADIS ROSES A LA CROQUE	CONCOMBRE EN SALADE	POTAGE DE LEGUMES	MAREE DU JOUR
	ROTI DE DINDE AU CAMEL (frais origine France)	COUSCOUS D'AGNEAU	JAMBON BRAISE (frais origine France)	POELEE DE LEGUMES BIO
	ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON (frais)	SEMOULE	LENTILLES BIO CUISINEES MAISON	POMMES SAUTEES
	POELEE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BRAISEES (frais)	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS MAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

Fêtons les Anniversaires !

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Gontran</i>	<i>Gwladys</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COLOMBO DE PORC (frais origine France)	MOUSSAKA	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	BLE BIO	SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON (frais)
	PATES BIO	EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	LEGUMES BLANQUETTE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIES MAISON	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le 4 février.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LA TEAM **E**

Conception Créapix
api

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire


En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Repas Afrique

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	SALADE AFRICAINE AU SURIMI ET RAISINS	VELOUTE DE CHOU FLEUR	CAROTTES BIO RAPEES
	POEELE DE LEGUMES MAISON	POULET YASSA	PAELLA MAISON	FILET DE POISSON PANE
	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	ET SES LEGUMES		HARICOTS BEURRE
	FROMAGE	PATES BIO		LENTILLES BIO CUISINEES MAISON
	ILE FLOTTANTE	COMPOTEE DE POMMES BANANES AU MIEL	FRUIT DE SAISON	ROULE A LA FRAISE



Fêtons les Anniversaires !





RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - MATERNELLES



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

	lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	MAREE DU JOUR
	ESCALOPE DE POULET (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS	PIZZA AUX FROMAGES MAISON	NOIX DE JOUE DE BŒUF A L'ANCIENNE	RIZ PILAF
	POMMES NOISETTES	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES BIO	POEELE DE LEGUMES MAISON
	GRATIN DE BROCOLIS		POMMES SAUTEES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON