

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 - PRIMAIRES



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
	ASSIETTE DE CRUDITES	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	EMINCE DE CELERI RAVE AUX RAISINS SECS	SALADE DE CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME D'ANETH
	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	SEMOULE	BLE BIO PILAF	COTES DE BLETTES BRAISEES
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT BIO	FRUITS DE SAISON (2 au choix)
	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS A LA VANILLE	

Menus validés en commission le 4 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Conception CréApI
api

LA TEAM **E**



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.

Conception CréApI

api

LA TEAM E



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR - PRIMAIRES



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
	CELERI RAVE FRAIS A LA BULGARE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE AU POMELOS	EMINCE D'ARTICHAUTS EN SALADE
	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)
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	MOUSSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GAUFRE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS		ANANAS AU SIROP

Menus validés en commission le 4 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 - PRIMAIRES



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
Fêtons les	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
	RADIS ROSES A LA CROQUE	CONCOMBRE EN SALADE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FERMIERE (aux pommes de terre)
	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE BALSAMIQUE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE VERTE AU FROMAGE	CHOU FLEUR RAVIGOTE
	ROTI DE DINDE AU CAMEL (frais origine France)	COUSCOUS D'AGNEAU	JAMBON BRAISE (frais origine France)	MAREE DU JOUR
	ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON (frais)	SEMOULE	LENTILLES BIO CUISEES MAISON	POEELE DE LEGUMES BIO
	POEELE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BRAISEES (frais)	POMMES SAUTEES
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	FRUITS DE SAISON (2 au choix)	BANANE AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS MAISON GRATIN DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS CREME BRULEE

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 - PRIMAIRES



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
Fêtons les	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Gontran</i>	<i>Guladys</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE
	SALADE VERTE AU FROMAGE	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE AU SURIMI	RADIS ROSES A LA CROQUE
	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
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	FRUITS DE SAISON (2 au choix)	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIES MAISON	FRUIT DE SAISON
		MOUSSE NOIX DE COCO	BEIGNET AU CHOCOLAT	PECHE AU SIROP

Menus validés en commission le 4 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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 - PRIMAIRES




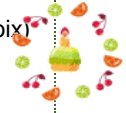
La Chronique Culinaire

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
Fêtons les	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SALADE AFRICAINE AU SURIMI ET RAISINS	VELOUTE DE CHOU FLEUR	CAROTTES BIO RAPEES
	DUO DE CHOIX MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE	CŒURS DE PALMIERS ET TOMATE EN SALADE	SALADE DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE
	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	POULET YASSA	PAELLA MAISON	FILET DE POISSON PANE
	POELEE DE LEGUMES MAISON	ET SES LEGUMES		HARICOTS BEURRE
	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	PATES BIO		LENTILLES BIO CUISINEES MAISON
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	ILE FLOTTANTE	COMPOTEE DE POMMES BANANES AU MIEL	FRUITS DE SAISON (2 au choix)	ROULE A LA FRAISE
	YAOURT AROMATISE	YAOURT AUX FRUITS		GATEAU DU CHEF

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 - PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



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

		Bol de riz			
		lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Fêtons les	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>		<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	 <p>RIZ</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>POMME</p>	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE	
	RAPE DE BETTERAVE VINAIGRETTE		SALADE COMPOSEE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	
	ESCALOPE DE POULET (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS		NOIX DE JOUE DE BŒUF A L'ANCIENNE	MAREE DU JOUR	
	POMMES NOISETTES		PUREE DE CAROTTES BIO	RIZ PILAF	
	GRATIN DE BROCOLIS		POMMES SAUTEES	POEELE DE LEGUMES MAISON	
	FROMAGE ou LAITAGE		FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON (2 au choix)	
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON				

