



















MENU DU MOIS DE MARS 2020 -Selfs Ecoles Bonneuil s/Marne et Villeneuve st Georges

Semaine 10	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
	Méli mélo salade/ Choux rouge Lasagnes au saumon Fromage/Fromage  Compote/ Fruit au sirop	Pâtes au surimi/ Piémontaise Sauté de veau / <i>Omelette</i> Carottes persillées Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 	Salade carnaval Poulet rôti / <i>Cordon bleu végétal</i> Petits pois Fromage Yaourt aux fruits	Tomates en vinaigrette/ Concombre Vegs balls à l'orientale Semoule Fromage blanc/ Yaourt  Tarte aux pommes/ Paris Brest	Pâté de campagne*/ Oeuf dur Poisson pané Brocolis au gratin Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 
Semaine 11	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Lentilles en salade/ Riz en salade Sauté de porc à l'ancienne*/ <i>Sauté végétal</i> Epinards à la crème Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 	Salade verte/ Carottes râpées Filet de poisson sauce dieppoise Blé aux petits légumes Fromage/Fromage  Eclair au chocolat/ Beignet	Feuilleté au fromage Daube à la niçoise / <i>Burger végétal</i> Ratatouille Fromage Fruit	Betterave vinaigrette / Haricots verts Œufs sauce tomate Coquillettes Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 	Salade coleslaw/ Tomates Roti de dinde/ <i>Poisson en sauce</i> Flageolets Fromage/Fromage  Liégeois chocolat/ Flan caramel
Semaine 12	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Sardines/ Maquereaux tomate Paupiettes de veau sauce crème / <i>Omelette</i> Petits pois carottes Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 	Pomelos/ Céleri rémoulade Saucisses végétales Purée Yaourt/ Fromage blanc  Compote/ Fruit au sirop	Salade concombre tomate maïs Piccata de dinde à l'andalouse / <i>Poisson pané</i> Gratin de courgettes Fromage Mille feuille	Radis beurre/ Salade verte Goulash / <i>Vegballs</i> Haricots rouges Fromage/Fromage Gélifié vanille/ Gélifié chocolat	Salade de blé/ Pommes de terre Filet de poisson meunière Poêlée bretonne Fromage/Fromage  Fruit/ Fruit 
Semaine 13	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Concombre vinaigrette/ Coleslow Escalope de volaille / <i>Escalope végétale</i> Tortis Fromage/Fromage Mousse chocolat/ Yaourt aux fruits	Pizza/ Tarte au poireaux Rôti de bœuf/ Croqu'in <i>boulghour</i> Jardinière Fromage blanc/ Yaourt  Fruit/ Fruit 	Chou-fleur en salade Filet de poisson sauce aurore Pommes vapeur Fromage Fruit	Carottes râpées/ Salade hollandaise Emincé de langue charcutière/ <i>Emincé végétal</i> Riz pilaf Fromage/Fromage  Cocktail de fruits/ Compote	Taboulé/ Lentilles en salade Omelette au fromage Haricots verts Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 
Semaine 14	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge/ Radis beurre Brandade de poisson Fromage/Fromage  Compote/ Fruit au sirop	Pommes de terre en salade / Pâtes en salade Bœuf en carbonnade / <i>Steak végétal</i> Choux verts carottes Fromage/Fromage Fruit/ Fruit 			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.
Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio



Aide UE à destination des écoles.