



Marcheprime

Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio


Jambon braisé
**jambon de dinde*
Pommes de terre sautées

**fromage*

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

Mardi

 Endives BIO aux noix


 Bolognaise de boeuf charolais
Macaroni


Fromage blanc sucré
différemment :
sucre
Sucre roux
Coulis de mangue

Fruit frais

Mercredi

Chou chinois
vinaigrette à la ciboulette


 Rôti de veau
Haricots verts persillés
Riz


 Yaourt aromatisé

**fruit frais*

Jeudi

La chandeleur

 Salade verte BIO
et Dés d'emmental

 Blanquette dinde
Carottes

**fromage*

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

Vendredi

** betteraves*

Filet de hoki sauce au citron
Ratatouille à la niçoise
Boulgour

 Camembert BIO

Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef



Marcheprime


Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019




Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre
Taboulé
et dés de mimolette

 Sauté de boeuf sauce
piquante


 Carottes bio
Navets sautés

**fromage*

Fruit frais

Mardi

**œufs durs*


 Curry de légumes et
pommes de terre

 Yaourt nature sucré bio

Fruit frais

Mercredi

 Salade verte BIO et maïs
Vinaigrette au cerfeuil

 Poulet rôti
Petits pois mijotés

**fromage*

Riz au lait

Jeudi

*****Amuse-bouche :
mélange 3 céréales*****

Potage de légumes variés
et emmental râpé

Rôti de porc sauce dijonnaise
**Rôti de dinde*

Lentilles mijotées

**fromage*

 Fruit frais


Vendredi

*****Tournoi des 6 nations*****

Dips de carotte, houmous
betterave

Poisson pané frais
Frites
et cornet

**fromage*

 Fromage blanc BIO
Marmelade d'oranges
Vermicelles au chocolat

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Label Rouge

Plat végétarien



Marcheprime


Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



Vacances

Menu de la semaine

Lundi


 Chou rouge bio
Dés d'emmental

Sauté de porc aux petits oignons

* Cordon bleu


Semoule

* *fromage*

 Purée de pommes
et poires du
chef

Mardi

Potage tomate et
emmental râpé

 Emincé de dinde au paprika


Carottes

Riz

* *fromage*

 Fruit frais

Mercredi

 Salade de céleri rave aux
pommes
vinaigrette à l'échalote

Raclette

* Jambon de dinde

Petit fromage frais aux fruits


* *Fruit frais*

Jeudi

* *macédoine*

Rôti boeuf au jus

Brocolis

 Coquillettes bio

Tomme blanche

Assiette de fruits d'hiver (ananas
et orange)

Vendredi

*fonds d'artichauts
et maïs

Poisson à la portugaise (poisson
accompagné de pommes de terre
lamelles, poivrons et tomates)

Carré

 Fruit frais

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Marcheprime

Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019




Vacances

Menu de la semaine

Lundi

Potage cultivateur
+ Emmenthal râpé à part


 Sauté de boeuf à la hongroise
Haricots verts persillés
Pommes noisettes

* fromage

 Fruit frais

Mardi

Crêpe au fromage


Filet de hoki sauce citron
 Légumes d'hiver au gratin
(carottes bio, salsifis, pommes de terre bio)

* fromage

Fruit frais

Mercredi

Animation: Les pas pareilles

 Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)


Lasagnes du chef

* Salade verte

 Munster


 Milkquik du chef

Jeudi

 Emincé d'endives aux croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Rôti de porc* jus aux oignons
* Rôti de dinde
Riz
et emmenthal râpé


* fromage

 Purée de pommes du chef

Vendredi

* poireaux

Filet de colin sauce curry
Boullgour aux petits légumes

 Coulommiers

Fruit frais

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef