

Semaine du 05 au 09 Mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Betteraves vinaigrette	Râpé de carottes " Bio " Céleri rémoulade		Salade impériale (batavia "Local", carottes, pommes, olives noires) Salade chef (batavia, épaule, emmental, tomate)	Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Pois chiches en salade à l'huile d'olive
Boulettes de bœuf " Bio " au curry	Rissollette de veau		Rôti de dinde au jus	Colin pané et quartier de citron
Semoule " Bio "	Purée		Petits pois	Pêle-mêle provençal
Fraidou St Môret	Carré de l'Est St-paulin		Coulommiers Tomme blanche	Fondu président Mimolette
Fruit de saison	Banane au four Compote de poires		Tarte noix de coco Grillé aux pommes	Fruit de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Pradeau self

Semaine du 12 au 16 Mars 2018



PRINTEMPS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes au miel et cumin Salade pyrénéenne <small>(salade composée, tomme des Pyrénées, croûtons, air)</small>	Crêpe au fromage Quiche Lorraine		Velouté de légumes Salade printanière <small>(salade, tomate, œuf, persil)</small>	Saucisson à l'ail Mortadelle aux olives
Haut de cuisse à l'américaine " Local Fermier du Gers "	Tomate farcie au jus		Jambon rôti au miel	Filet de colin pané
Coquillettes	Choux-fleurs persillés		Pommes de terre au thym	Haricots verts
Brie Camembert	Edam Bleu		Cotentin Emmental	Coulommiers Fondus président
Fruits de saison	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Mousse au chocolat Gélifié vanille	Fruits de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Pradeau self

Semaine du 19 au 23 Mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves sauce crémeuse ✨</p> <p>Haricots verts en salade</p>	<p>Salade de pomme de terre aux légumes</p> <p>Bouillon vermicelle</p>		<p>Salade verte Local au thon</p> <p>Céleri mayonnaise</p>	<p>Salade douceur ✨ (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Salade au brie et raisins</p>
<p>Nuggets de volaille ❤️</p>	<p>Rôti de porc</p>		<p>Boulettes de boeuf " Bio " sauce tomate</p>	<p>Filet de lieu à la crème de persil</p>
<p>Boulgour aux petits légumes</p>	<p>Pêlé mêlé provençal 🌍</p>		<p>Couscous</p>	<p>Riz créole 🌍</p>
<p>Croûte noire</p> <p>Gouda</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Rondelé</p>		<p>Fromy</p> <p>Fraidou</p>	<p>Fondu président</p> <p>Buchette de chèvre</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Pêche au coulis de fruits</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Abricots à la crème anglaise</p>
<p>Plats préférés des enfants ❤️</p>	<p>Innovation culinaire ✨</p>	<p>Recettes développement durable 🌿</p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍</p>	<p>Pradeau self</p>

Semaine du 26 au 30 Mars 2018




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Râpé de courgettes ✨ Tomate poivrons et croûtons	Carottes Bio vinaigrette Salade de club (salade, jambon, emmental, persil)		Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Duo de crudités	Lentilles en salade Haricots blanc vinaigrette
Hachis " Bio " Parmentier	Escalope de porc au jus		Penne Carbonara	Beignet de merlu au citron
	Pommes vapeurs			Ratatouille
Petit moulé ailet fines herbes	Fondu Président St Môret		Gouda Bleu	Fromy Fraidou
Fruit de saison	Entremets caramel poire Mousse chocolat		Cocktail à l'orange Compote de fruit 💖	Fruit de saison
Plats préférés des enfants 💖	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable 🌿	Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍	Pradeau self

Semaine du 03 au 06 Avril 2018



PÂQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Salade de blé au pistou Taboulé <small>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</small>		Crème de carotte Duo de salade et carottes "Bio" et agrumes	Œufs durs mayonnaise Pâté de foie
	Poulet au champignons " Local Fermier du Gers "		Boulettes à l'agneau sauce romarin	Parmentier de poisson
	Pêlé mèle Provençal 		Flageolets	
	Camembert Brie		Cotentin Tomme blanche	Petit moulé 25 grs Croc' lait
	Fruit de saison		Fromage blanc " Bio " au chocolat blanc et noir	Fruit de saison

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Pradeau self

Semaine du 09 au 12 Avril 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Salade d'endives		Macédoine au thon	Saucisson sec
Quiche lorraine	Salade verte " Local " aux agrumes		Bouillon de légumes	Salami
Galopin de veau grillé	Saucisse de Francfort		Cordon bleu	Filet de lieu pané
Gratin de poireaux	Lentilles		Purée	Julienne de légumes à la crème
Chèvre buchette	Fraidou		Brie	Saint Paulin
Cantadou	Rondelé nature		Coulommiers	Bleu
Fruits de saison	Tarte au fruit		Fruits de saison	Pêche au sirop
	Barre bretonne			Compote de fruits mélangés
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	Pradeau self