

# VILLE DE ST LEU D'ESSERENT - SELF



| JOUR  | Semaine du 19 au 23 Mars 2018  | Semaine du 26 au 30 Mars 2018   | Semaine du 02 au 06 Avril 2018  | Semaine du 09 au 13 Avril 2018   | Semaine du 16 au 20 Avril 2018  | Semaine du 07 au 11 Mai 2018   |       |
|-------|--|---|---|--|---|--|-------|
| LUNDI | Haricot beurre vinaigrette / Chou-fleur vinaigrette<br>Emincé de volaille BIO sauce à l'orientale  | Salade de pois chiches / Betteraves vinaigrette<br>Rôti de porc* sauce à l'oignon   | FERIE   | Crêpe au fromage / Friand à la viande<br>Rôti de dinde sauce poulette  | Haricots verts vinaigrette / Carottes cuites au curry<br>Tranche de saumon sauce ciboulette<br>Pommes de terre  | Pizza au fromage / Quiche Lorraine*<br>Bœuf VBF mode aux carottes  |       |
|       | Semoule<br>Légumes couscous<br>Edam / Chanteneige  | Gratin de chou-fleur et pommes de terre<br>Coulommiers / Rondelé ail et fines herbes  |   | Gratin de pommes de terre et salsifis<br>Cantafrais / Tomme blanche  | Epinars hachés à la crème<br>Gouda BIO  | Pommes de terre risollées<br>St Paulin BIO   |       |
|       | Liégeois chocolat / Liégeois saveur vanille  | Purée de pomme BIO  |   | Yaourt nature sucré BIO  | Purée pomme fraise / Purée pomme abricot  | Fromage blanc nature sucré / Yaourt nature sucré   |       |
|       | Radis croque sel / Duo de carottes et navets vinaigrette<br>Cassoulet*<br>Haricot blanc à la tomate et pommes de terre<br>Carré de l'Est / Carré croc'lait   | Tomates vinaigrette BIO<br>Tranche de hoki<br>sauce citron<br>Riz aux petits légumes<br>Petit filou aux fruits / Yaourt nature sucré<br>Clafoutis cerise                                  |   | Macédoine mayonnaise / Haricots verts vinaigrette<br>Cannelloni au bœuf sauce tomate<br>Fromage râpé<br>Camembert BIO<br>Yaourt nature sucré / Petit suisse aux fruits                                       | Salade verte et dés de mimolette / Salade aux croûtons<br>Viande bolognaise<br>Pâtes BIO<br>Fromage râpé<br>Pavé 1/2 sel / St Paulin<br>Glace petit pot vanille fraise                                  | Coleslaw / Tomates au persil<br>Chili con carné<br>Riz<br>Camembert / Petit cotentin<br>Fruit du jour BIO  | FERIE |
|       | Fruit du jour BIO  |   |   |  |   |  |       |
| MARDI | Céleri rémoulade / Endives vinaigrette<br>Steak haché de bœuf VBF BIO<br>Frites<br>Emmental / Carré frais<br>Yaourt aux fruits / Fromage blanc nature sucré  | Carottes râpées persillées BIO<br>Bœuf bourguignon VBF<br>Pâtes et dosette de ketchup<br>Tomme noire / Petit cotentin<br>Crème dessert saveur chocolat / Crème dessert saveur vanille     | Salade composée / Concombres sauce crème aux fines herbes<br>Omelette BIO<br>Piperade<br>Pommes de terre<br>Fripons<br>Assortiment de fruits frais                          | Salade de pommes de terre / Salade sariz<br>Sauté de porc* à la sauge<br>Beignet de chou-fleur<br>Camembert BIO<br>Géliné saveur chocolat / Géliné saveur vanille  | Salade de lentilles vinaigrette / Ssalade de pépinettes<br>Blanquette de veau à l'ancienne<br>Poêlée de légumes et pommes de terre<br>Fromage à tartiner BIO<br>Yaourt aux fruits / Yaourt nature sucré | Salade niçoise / Salade sariz<br>Cordon bleu<br>Pâtes<br>Sauce napolitaine<br>Carré croc'lait / Tartare ail et fines herbes<br>Fruit du jour BIO   |       |
|       | Concombres sauce ciboulette / Courgettes crues râpées aux fines herbes<br>Sauté de porc* sauce berycy<br>Pommes de terre<br>Haricots verts aux échalotes<br>Camembert BIO<br>Assortiment de fruits frais | Salade verte et maïs / Emincé de champignons au curry<br>Œuf dur sauce blanche<br>Purée d'épinards et pommes de terre<br>Tartare ail et fines herbes / Edam<br>Salade de fruits frais BIO | <b>REPAS DE PRINTEMPS</b><br>Pâté* BIO et cornichons<br>Sauté de veau marengo<br>Gratin dauphinois - Tomate rôtie<br>St Paulin / St Nectaire<br>Nid de Pâques et chocolat   | Pâté de foie* et cornichons / Salami* danois et cornichons<br>Limande meunière sauce brestoise<br>Riz BIO<br>Fondue de poireaux<br>Yaourt aromatisé / Petit suisse aux fruits<br>Assortiment de fruits frais | <b>DEVELOPPEMENT DURABLE</b><br>Carottes râpées vinaigrette BIO<br>Jambon*<br>Purée de pommes de terre<br>Vache qui rit / Brie<br>Cake aux pépites de chocolat maison                                   | FERIE  |       |
|       | Taboulé BIO<br>Tranche de colin sauce crème<br>Bouquetière de légumes ail et persil<br>Petite suisse sucré / Petit suisse aux fruits<br>Eclair au chocolat   | Pâté* de campagne et cornichons / Salami* danois et cornichons<br>Cordon bleu<br>Semoule<br>Concassé de tomate<br>Pointe de brie / Chantailou<br>Fruit du jour BIO                        | Tomates vinaigrette BIO<br>Poêlée de colin doré au beurre<br>Quartier de citron<br>Poêlée rustique<br>Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé<br>Assortiment de fruits frais | Avocat vinaigrette / Demi pomelo BIO et sucre<br>Médaille de langue VBF sauce charcutière<br>Purée écrasée<br>Salade<br>Rondelé ail et fines herbes / Tartare ail et fines herbes<br>Marbré cacao maison     | Radis beurre / Chou rouge émincé vinaigrette<br>Steak haché de bœuf VBF BIO sauce poivrade<br>Pommes de terre noisettes<br>Tomme grise / Emmental<br>Salade de fruits frais                             | Carottes râpées sauce vinaigrette / Concombres vinaigrette<br>Filet de poisson meunière<br>Quartier de citron<br>Purée de brocolis et pommes de terre écrasée<br>Emmental / Edam<br>Crème dessert chocolat BIO |       |

\* Présence de Porc  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements

Recette du chef

Viande Bovine Française

Invité de la semaine

Approvisionnement selon les marées

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

La fleur alimentaire : les produits laitiers

La fleur alimentaire : les matières grasses

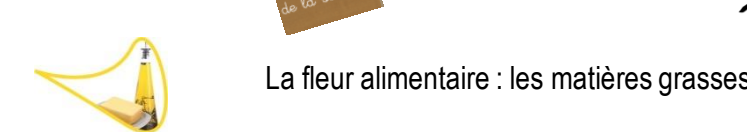
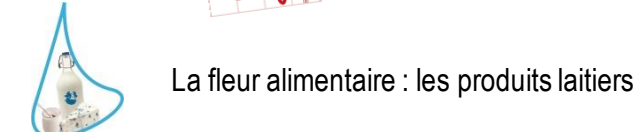
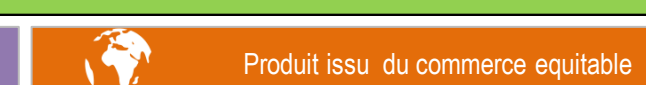
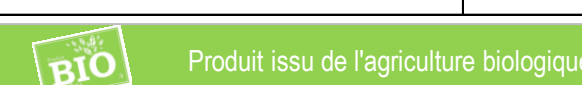
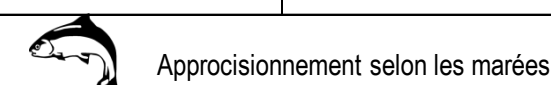
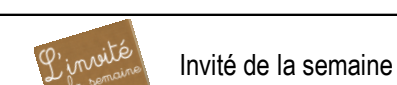
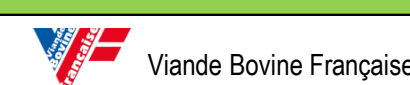


# VILLE DE ST LEU D'ESSERENT - MATERNELLES



| JOUR     | Semaine du<br>19 au 23 Mars 2018             | Semaine du<br>26 au 30 Mars 2018        | Semaine du<br>02 au 06 Avril 2018 | Semaine du<br>09 au 13 Avril 2018        | Semaine du<br>16 au 20 Avril 2018          | Semaine du<br>07 au 11 Mai 2018              |
|----------|--|---|-----------------------------------|--|--|--|
| LUNDI    | Emincé de volaille BIO sauce à l'orientale   | Salade de pois chiches                  | FERIE                             | Crêpe au fromage                         | Tranche de saumon sauce ciboulette         | Pizza au fromage                             |
|          | Semoule                                      | Rôti de porc* sauce à l'oignon          |                                   | Rôti de dinde sauce poulet               | Pommes de terre                            | Bœuf VBF mode aux carottes                   |
|          | Légumes couscous                             | Gratin de chou-fleur et pommes de terre |                                   | Gratin de pommes de terre et salsifis    | Epinars hachés à la crème                  | Pommes de terre rissolées                    |
|          | Edam   | Purée de pomme BIO                      |                                   | Yaourt nature sucré BIO                  | Gouda BIO                                  | St Paulin BIO                                |
|          | Liégeois chocolat                            |   |                                   |  | Purée pomme fraise                         |  |
| MARDI    | Radis croque sel                             | Tomates vinaigrette BIO                 | Cannelloni au bœuf sauce tomate   | Viande bolognaise                        | Coleslaw                                   | FERIE  |
|          | Cassoulet*                                   | Tranche de hoki sauce citron            | Fromage râpé                      | Pâtes BIO                                | Chili con carné                            |  |
|          | Haricot blanc à la tomate et pommes de terre | Riz aux petits légumes                  | Camembert BIO                     | Fromage râpé                             | Riz  |  |
|          | Fruit du jour BIO                            | Clafoutis cerise                        | Yaourt nature sucré               | Pavé 1/2 sel                             | Fruit du jour BIO                          |  |
|          |  |   |                                   |  |  |  |
| MERCREDI | Céleri rémoulade                             | Carottes râpées persillées BIO          | Salade composée                   | Sauté de porc* à la sauge                | Salade de lentilles vinaigrette            | Salade niçoise                               |
|          | Steak haché de bœuf VBF BIO                  | Bœuf bourguignon VBF                    | Omelette BIO                      | Beignet de chou-fleur                    | Blanquette de veau à l'ancienne            | Cordon bleu                                  |
|          | Frites                                       | Pâtes dosette de ketchup                | Piperade                          | Camembert BIO                            | Poêlée de légumes et pommes de terre       | Pâtes  |
|          | Yaourt aux fruits                            | Crème dessert saveur chocolat           | Fruit du jour                     | Gélatifié saveur chocolat                | Fromage à tartiner BIO                     | Sauce napolitaine                            |
|          |  |   |                                   |  |  | Fruit du jour BIO                            |
| JEUDI    | Concombres sauce ciboulette                  | Œuf dur sauce blanche                   | <b>REPAS DE PRINTEMPS</b>         | Pâté de foie* et cornichons              | <b>DEVELOPPEMENT DURABLE</b>               | FERIE  |
|          | Sauté de porc* sauce bercy                   | Purée d'épinards et pommes de terre     | Pâté* BIO et cornichons           | Limande meunière sauce brestoise         | Carottes râpées vinaigrette BIO            |  |
|          | Pommes de terre                              | Tartare ail et fines herbes             | Sauté de veau marengo             | Riz BIO                                  | Jambon*                                    |  |
|          | Haricots verts aux échalotes                 | Salade de fruits frais BIO              | Gratin dauphinois                 | Fondue de poireaux                       | Purée de pommes de terre                   |  |
|          | Camembert BIO                                |   | Tomate rôtie                      | Fruit du jour                            | Cake aux pépites de chocolat maison        |  |
|          |  | Nid de Pâques et chocolat               |                                   |  |  |  |
| VENDREDI | Taboulé BIO                                  | Pâté* de campagne et cornichons         | Tomates vinaigrette BIO           | Avocat vinaigrette                       | Steak haché de bœuf VBF BIO sauce poivrade | Carottes râpées sauce vinaigrette            |
|          | Tranche de colin sauce crème                 | Cordon bleu                             | Poêlée de colin doré au beurre    | Médaille de langue VBF sauce charcutière | Pommes de terre noisettes                  | Filet de poisson meunière                    |
|          | Bouquetière de légumes ail et persil         | Semoule                                 | Quartier de citron                | Purée écrasée                            | Tomme grise                                | Quartier de citron                           |
|          | Eclair au chocolat                           | Concassé de tomate                      | Poêlée rustique                   | Salade                                   | Salade de fruits frais                     | Purée de brocolis et pommes de terre écrasée |
|          |  | Fruit du jour BIO                       | Yaourt nature sucré               | Marbré cacao maison                      |  | Crème dessert chocolat BIO                   |

\* Présence de Porc  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements





# VILLE DE ST LEU D'ESSERENT - PRIMAIRES



| JOUR              | Semaine du<br>19 au 23 Mars 2018             | Semaine du<br>26 au 30 Mars 2018        | Semaine du<br>02 au 06 Avril 2018 | Semaine du<br>09 au 13 Avril 2018        | Semaine du<br>16 au 20 Avril 2018          | Semaine du<br>07 au 11 Mai 2018              |
|-------------------|--|---|-----------------------------------|--|--|--|
| LUNDI             | Haricot beurre vinaigrette                   | Salade de pois chiches                  | FERIE                             | Crêpe au fromage                         | Haricots verts vinaigrette                 | Pizza au fromage                             |
|                   | Emincé de volaille BIO sauce à l'orientale   | Rôti de porc* sauce à l'oignon          |                                   | Rôti de dinde sauce poulette             | Tranche de saumon sauce ciboulette         | Bœuf VBF mode aux carottes                   |
|                   | Semoule                                      | Gratin de chou-fleur et pommes de terre |                                   | Gratin de pommes de terre et salsifis    | Epinars hachés à la crème                  | Pommes de terre risollées                    |
|                   | Légumes couscous                             | Coulommiers                             |                                   | Cantafrais                               | Gouda BIO                                  | St Paulin BIO                                |
|                   | Edam   | Purée de pomme BIO                      |                                   | Yaourt nature sucré BIO                  | Purée pomme fraise                         | Fromage blanc nature sucré                   |
| Liégeois chocolat |  |   |                                   |  |  |  |
| MARDI             | Radis croque sel                             | Tomates vinaigrette BIO                 | Macédoine mayonnaise              | Salade verte et dés de mimolette         | Coleslaw                                   | FERIE  |
|                   | Cassoulet*                                   | Tranche de hoki                         | Cannelloni au bœuf sauce tomate   | Viande bolognaise                        | Chili con carné                            |  |
|                   | Haricot blanc à la tomate et pommes de terre | sauce citron                            | Fromage râpé                      | Pâtes BIO                                | Riz  |  |
|                   | Carré de l'Est                               | Riz aux petits légumes                  | Camembert BIO                     | Fromage râpé                             | Camembert                                  |  |
|                   | Fruit du jour BIO                            | Petit filou aux fruits                  | Yaourt nature sucré               | Pavé 1/2 sel                             | Fruit du jour BIO                          |  |
|                   | Clafoutis cerise                             |   | Glace petit pot vanille fraise    |  |  |  |
| MERCREDI          | Céleri rémoulade                             | Carottes râpées persillées BIO          | Salade composée                   | Salade de pommes de terre                | Salade de lentilles vinaigrette            | Salade niçoise                               |
|                   | Steak haché de bœuf VBF BIO                  | Bœuf bourguignon VBF                    | Omelette BIO                      | Sauté de porc* à la sauge                | Blanquette de veau à l'ancienne            | Cordon bleu                                  |
|                   | Frites                                       | Pâtes et dosette de ketchup             | Piperade                          | Beignet de chou-fleur                    | Poêlée de légumes et pommes de terre       | Pâtes  |
|                   | Emmental                                     | Tomme noire                             | Pommes de terre                   | Camembert BIO                            | Fromage à tartiner BIO                     | Sauce napolitaine                            |
|                   | Yaourt aux fruits                            | Crème dessert saveur chocolat           | Fripons                           | Gélatif saveur chocolat                  | Yaourt aux fruits                          | Carré croc'lait                              |
|                   | Fruit du jour                                | Fruit du jour                           |                                   |  | Fruit du jour BIO                          |  |
| JEUDI             | Concombres sauce ciboulette                  | Salade verte et maïs                    | <b>REPAS DE PRINTEMPS</b>         | Pâté de foie* et cornichons              | <b>DEVELOPPEMENT DURABLE</b>               | FERIE  |
|                   | Sauté de porc* sauce bercy                   | Œuf dur sauce blanche                   | Pâté* BIO et cornichons           | Limande meunière sauce brestoise         | Carottes râpées vinaigrette BIO            |  |
|                   | Pommes de terre                              | Purée d'épinards et pommes de terre     | Sauté de veau marengo             | Riz BIO                                  | Jambon*                                    |  |
|                   | Haricots verts aux échalotes                 | Tartare ail et fines herbes             | Gratin dauphinois - Tomate rôtie  | Fondue de poireaux                       | Purée de pommes de terre                   |  |
|                   | Camembert BIO                                | Salade de fruits frais BIO              | St Paulin                         | Yaourt aromatisé                         | Vache qui rit                              |  |
| Fruit du jour     |  | Nid de Pâques et chocolat               | Fruit du jour                     | Cake aux pépites de chocolat maison      |  |  |
| VENDREDI          | Taboulé BIO                                  | Pâté* de campagne et cornichons         | Tomates vinaigrette BIO           | Avocat vinaigrette                       | Radis beurre                               | Carottes râpées sauce vinaigrette            |
|                   | Tranche de colin sauce crème                 | Cordon bleu                             | Poêlée de colin doré au beurre    | Médaille de langue VBF sauce charcutière | Steak haché de bœuf VBF BIO sauce poivrade | Filet de poisson meunière                    |
|                   | Bouquetière de légumes ail et persil         | Semoule                                 | Quartier de citron                | Purée écrasée                            | Pommes de terre noisettes                  | Quartier de citron                           |
|                   | Petite suisse sucré                          | Concassé de tomate                      | Poêlée rustique                   | Salade                                   | Tomme grise                                | Purée de brocolis et pommes de terre écrasée |
|                   | Eclair au chocolat                           | Pointe de brie                          | Yaourt nature sucré               | Rondelé ail et fines herbes              | Salade de fruits frais                     | Emmental                                     |
|                   | Fruit du jour BIO                            | Fruit du jour                           | Marbré cacao maison               |  | Crème dessert chocolat BIO                 |  |

\* Présence de Porc  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements

Recette du chef Viande Bovine Française

Invité de la semaine Approvisionnement selon les marées

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

La fleur alimentaire : les produits laitiers

La fleur alimentaire : les matières grasses