

VILLE DE SAINT LEU D'ESSERENT – ELEMENTAIRES



04-01 Au 10-01-2021 11-01 Au 17-01-2021 18-01 Au 24-01-2021 25-01 Au 31-01-2021 01-02 Au 07-02-2021 08-02 Au 14-02-2021 15-02 Au 21-02-2021 22-02 Au 28-02-2021 01-03 Au 07-03-2021 08-03 Au 14-03-2021

<p>lundi</p> <p>mardi</p> <p>mercredi</p> <p>jeudi</p> <p>vendredi</p>	<p>Betterave vinaigrette Cannelloni au boeuf sauce tomate Fromage Rapé Raviolis aux légumes Fripons Cocktail de fruits</p>	<p>Carotte et maïs vinaigrette Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne semoule (BIO) Batonnière de légumes Nem aux Légumes sauce crème Cantafrais Liégeois Chocolat</p>	<p>Betterave vinaigrette (BIO) Omelette sauce tomate (BIO) Haricot vert (BIO) Pomme Vapeur (BIO) Gouda (BIO) Poire (BIO)</p>	<p>Potage du jour (BIO) émincé de volaille (BIO) Pâtes (BIO) Sauce aux herbes Samoussa aux légumes Emmental (BIO) Purée de Pomme (BIO)</p>	<p>Carottes râpées Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé Brie Délicatesse aux fruits</p>	<p>Coleslaw Brandade de poisson Vache qui rit Gaufre Liégeoise</p>	<p>Potage Légumes Gratin de mezza penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Coulommiers Ile flottante</p>	<p>Chou fleur sauce cocktail Sauté de veau sauce au cumin Pommes boulangères Fatayer épinard chèvre Petit cotentini nature Kiwi</p>	<p>Maïs vinaigrette Chipolata Grillée Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO) Sauce aux oignons Saucisses de volaille Saucisse végétale Mimolette Crème Chocolat</p>	<p>Potage du jour (BIO) Rôti de Porc* (BIO) Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO) Sauce dijonnaise Rôti de dinde Pavé de colin Brie (BIO) Pomme (BIO)</p>
	<p>Potage Carotte Parmentier de poisson Coeur de Laitue Saint Paulin (BIO) Gallettes aux pommes</p>	<p>Pâté campagne cornichon* Maquereau à la tomate Pavé de colin sauce à l'aneth Gratin de légumes et pommes de terre Mimolette Pomme</p>	<p>Carottes râpées persillées Sauté de volaille à l'oignon Riz aux petits légumes (BIO) Falafel quinoa sauce à l'oignon Saint Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p>Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Cassoulet* (viande) Pomme Vapeur Haricot blanc à la tomate Cassoulet (volaille) Quenelles de Brochet sauce Nantua Pont l'évêque AOC Kiwi</p>	<p>CRÈPE PARTY Potage Carotte Tartiflette végétarienne (pomme de terre, reblochon AOP, oignons) Salade iceberg Petit Suisse fruit (BIO) Crêpe au chocolat</p>	<p>Potage du jour (BIO) Omelette Nature BIO Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO) Tomme (BIO) Ananas (BIO)</p>	<p>oeufs durs mayonnaise Pot au feu (boeuf) Légumes du pot au feu Pavé de colin sauce dieppoise Petit suisse aux fruits Beignet au chocolat</p>	<p>Potage du jour (BIO) Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Riz (BIO) Egréné végétal sauce chili Gouda (BIO) Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat</p>	<p>Potage Potiron Samoussa aux légumes Semoule Sauce Jus aux 4 Epices Tome pyréinée Banane</p>	<p>Betterave vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz Poêlée de Champignons à la crème Bouchée sarrasin sauce crème Gouda Flan saveur chocolat</p>
	<p>salade beaucaire (endive-pomme betterave) Aiguillette de volaille sauce forestière Pommes croustillantes aux herbes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière Pont l'évêque AOC Mandarine</p>	<p>Crêpe au fromage Jambon blanc* Ratatouille de légumes Mezza penne Jambon Dinde Galette de quinoa à la provençale sauce crème Chantailou Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage Champignon Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière 4 légumes Pavé au thon haché sauce minestrone Brie Ecrasée de pomme maison</p>	<p>Salade aux agrumes Boeuf Bourguignon VBF Macaronis Carotte vichy Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate Buchette de chèvre Pomme</p>	<p>Salade de lentilles Cordon bleu (volaille) Riz à la basquaise Oeufs durs Mornay Edam Banane</p>	<p>Salade verte - dès de Gouda Rôti de boeuf Sauce Béarnaise poêlée de courgette Torsade Steak fromage Emmental Chanteneige Liégeois Vanille</p>	<p>Concombre sauce bulgare Sauté de porc* sauce Bercy Carotte Vichy (BIO) Chevrier verts Sauté de dinde sauce bercy Galette végétarienne sauce bercy Saint Paulin Clémentines</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons Aiguillette de volaille sauce forestière Lentilles aux carottes poisson pané sauce forestière Buchette de chèvre Liégeois Chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Boeuf Mode aux carottes Riz Poêlée de carottes Omelette nature sauce tomate Vache picon Cocktail de fruits</p>	<p>Radis croque sel Escalope de Poulet Sauce normande Haricot vert Pommes de terre sautées Pavé fromager sauce normande Saint Paulin Compote de pomme</p>
	<p>Salade Fantaisie (céleri râpée-ananas coupée sirop-raisin sec- pommes fruits) Samoussa aux légumes semoule concassée de tomate Tomme noire Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage Poireaux Chili Végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz Rondelé nature Clémentines</p>	<p>SAVEURS DE NOS MONTAGNES Courgettes crues râpées aux fines herbes Gratin savoyard *(pomme de terre-dès de jambon-fromage raclette) Salade iceberg Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage raclette) Petit Suisse sucré Eclair au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise Pavé au cabillaud haché sauce crème Epinards hachés à la crème (BIO) Riz Mimolette Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons Sauté de boeuf sauce poivrade Frites Pavé de colin sauce Brestoise Chantailou Flan saveur chocolat</p>	<p>Pâté foie cornichons* Roulade de volaille aux olives et cornichon Rillettes de thon Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous semoule (BIO) Falafel quinoa sauce au ras el hanout Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Chou rouge vinaigrette (BIO) Colombo de poulet (BIO) Riz (BIO) Haricot vert (BIO) Carré fromage fondu Gouda (BIO) Crème dessert Chocolat (BIO)</p>	<p>Haricot vert vinaigrette Pavé au thon haché sauce tomate Pâtes (BIO) Jardinière de légumes Camembert Poire</p>	<p>Carottes râpées (BIO) Emincé de volaille sauce waterzooï (BIO) Pommes Vapeur (BIO) Waterzooï de poisson Petit Suisse fruit (BIO) Tarte aux pommes (BIO)</p>	<p>salade beaucaire (endive-pomme betterave) Lasagne de poisson Coulommiers Banane</p>
	<p>Chou blanc vinaigrette (BIO) Carbonnade de Boeuf (BIO) Pommes Vapeur (BIO) Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Yaourt nature sucré BIO Kiwi (BIO)</p>	<p>Coleslaw (BIO) Emincé de volaille sauce Poulette (BIO) Purée Crécy (pommes de terre, carottes) colin pané sauce poulette Edam (BIO) Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge</p>	<p>Salade Bretonne (chou-fleur, brocolis) Pépites de colin dorées aux 3 céréales Blé cuit aux champignons Sauce forestière Tomme Grise Banane</p>	<p>Céleri rémoulade Croq pané de blé fromage Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Camembert Crème dessert Vanille</p>	<p>Céleri vinaigrette (BIO) Rôti de Porc* (BIO) Semoule aux petits légumes (BIO) Sauce à la sauge Rôti de dinde Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale Emmental (BIO) Mandarine BIO</p>	<p>Céleri vinaigrette Filet de poulet et son jus Riz cantonais Pépites de colin meunière sauce citron Emmental Clémentines</p>	<p>Crêpe au jambon Pizza au fromage Filet de limande meunière Purée de brocolis et pomme de terre Tomme blanche Pomme</p>	<p>Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt) Tarte Méditerranéenne Petit Suisse sucré Spécialité Pomme Abricot</p>	<p>Betterave vinaigrette colin pané Sauce Napolitaine Coquillettes au beurre Pont l'évêque AOC Poire</p>	<p>Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous semoule (BIO) Tomme blanche Yaourt aromatisé</p>