

MARS

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	SUGGESTIONS DU SOIR
Jeu. 1	Salade de penne au pesto rouge	Rôti de porc*, jus aux pruneaux	Petits pois mijotés aux aromates		Assiette de fruits frais sauce agrumes	Carottes râpées Gratin de pommes de terre Compote pommes-bananes
Ven. 2	Salade Coleslaw	Filet de lieu sauce velouté au basilic	Semoule	Mimolette	Liégeois au chocolat	Salade de riz aux crudités et emmental Poêlée de haricots verts aux oignons Poire Williams
Lun. 5	Salade de lentilles	Poulet rôti	Purée Crécy	Gouda	Fruit annuel	Salade verte au maïs Coquillettes et coulis de tomates Fromage blanc sucré à la confiture
Mar. 6	Émincé de concombres	Daube de bœuf à la provençale	Haricots verts	Yaourt aromatisé	Roulé à l'abricot	Blé aux petits légumes Camembert Salade de fruits
Mer. 7	Salade verte aux croûtons	Raviolis		Pont-l'Évêque	Flan vanille nappé caramel	Purée de céleri Yaourt aromatisé Banane
Jeu. 8	Salade de betteraves cuites vinaigrette balsamique	Filet de merlu sauce crème aux herbes	Boullghour	Fromage frais de campagne	Fruit exotique	Épinards béchamel Cantal et pain complet Compote tous fruits
Ven. 9	Carottes râpées	Blanquette de veau	Riz	Brie, kiri sur assiette et pain de campagne		Duo de petits pois et carottes Bûche mi-chèvre Orange
Lun. 12	Assiette de tomates et mozzarella au basilic	Filet de colin sauce aux champignons	Brocolis		Dessert de pommes et abricots	Omelette aux pommes de terre Yaourt nature sucré au miel Ananas frais
Mar. 13	Potage cultivateur	Couscous au poulet	Semoule	Petit suisse aromatisé	Fruit exotique	Croquant de concombres Poêlée de légumes forestière Riz au lait
Mer. 14	Salade de pâtes océane vinaigrette tomatée	Boulettes de bœuf charolais au jus	Carottes glacées au jus de viande	Fromage des Pyrénées	Fruit annuel	Salade verte aux croûtons Pizza Reine Petit suisse aromatisé
Jeu. 15	Pounti du Rouergue	Steak haché de veau issu Label Rouge au jus	Purée de pommes de terre au bleu des Causses	Yaourt AGB à la myrtille		Salsifis tomates Tomme de Savoie et pain de campagne Pomme Golden
Ven. 16	Salade iceberg vitaminée	Rôti de porc au jus	Ratatouille à la niçoise et riz	Emmental	Ile flottante	Salade de chou rouge aux noisettes Pommes de terre aux champignons Flan vanille nappé de caramel
Lun. 19	Saucisson à l'ail* et cornichon	Sauté de bœuf aux pruneaux	Purée d'épinards	Yaourt aromatisé	Fruit annuel	Quinoa aux petits légumes Bleu de Bresse Cocktail de fruits
Mar. 20	Salade de radis vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Filet de hoki sauce aurore	Riz	Camembert	Dessert de pommes et ananas	Salade de pâtes et mimolette Roulade de poireaux au jambon Poire Comice
Mer. 21	Céleri rémoulade	Rôti de dinde sauce aux cerises	Haricots verts	Fromage blanc	Choux à la crème à la vanille	Pommes de terre boulangères Saint-Paulin Salade de fruits frais
Jeu. 22	Salade de carottes râpées	Échine* demi-sel rôtie	Lentilles mijotées	Assiette de coulommiers, carré de l'Est et pain aux fruits		Tarte au potiron Yaourt à la pulpe de fruits Kiwi
Ven. 23	Taboulé	Filet de poisson en persillade	Choux-fleurs à la béchamel	Mimolette	Banane sauce au chocolat maison	Céleri rémoulade Boullghour aux raisins secs et à la tomate Liégeois vanille
Lun. 26	Duo de haricots verts et tomates	Saucisse de Francfort*	Frites	Yaourt nature	Fruit annuel	Papillote de volaille aux petits légumes Coulommiers et pain aux noix Compote de pommes
Mar. 27	Boullghour, tomates et poivrons vgté à l'huile d'olive et citron	Bœuf mode	Carottes	Carré du Poitou	Agrume	Salade de betteraves crues Pâtes au pesto Fromage blanc sucré à la confiture
Mer. 28	Assiette de concombres et edam	Pizza	Salade verte		Mousse au chocolat au lait	Salade de riz Carottes à la béchamel Banane
Jeu. 29	Chou blanc mayonnaise	Filet de colin sauce curry	Courgettes et pâtes	Petit suisse nature	Gâteau de riz au caramel comme à la maison	Carottes râpées à l'orange Semoule tomatée Flan au chocolat
Ven. 30	Œuf dur sur lit de macédoine	Sauté de dinde sauce aigre douce	Printanière de légumes	Brie	Fruit exotique	Quiche aux épinards Saint-Nectaire Pomme Red

*Plat à base de porc.

AVRIL

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 2	Salade de riz composée	Beignets de poisson et quartier de citron	Haricots verts aux oignons	Fromage blanc	Fruit annuel	Salade de concombres Spaghetti à la bolognaise Crème au caramel
Mar. 3	Salade de tomates	Rôti de dinde sauce aux pistaches	Épinards en branches	Yaourt aromatisé	Pâtisserie de Pâques	Salade verte Croque-monsieur Compote pommes-fraises
Mer. 4	Carottes et céleri rémoulade	Poulet sauce au curry	Torti	Cœur cendré	Dessert de pommes et cassis	Purée Dubarry Petit suisse nature sucré au miel Ananas frais
Jeu. 5	Méli-mélo de courgettes, tomates, maïs vinaigrette provençale	Échine* demi-sel rôtie	Purée à l'ail	Camembert	Ile flottante	Taboulé au fromage de brebis Poêlée de carottes au cumin Banane
Ven. 6	Brocolis en salade	Sauté de bœuf sauce paprika	Semoule		Assiette de fruits exotiques et crème à la framboise	Radis, beurre et pain de campagne Petits pois à la française • Fromage blanc aux fruits
Lun. 9			FÉRIÉ			
Mar. 10	Salade de lentilles	Filet de colin sauce normande	Purée de courgettes	Pointe de brie	Fruit exotique	Salade de carottes râpées Gnocchi à la romaine Fromage blanc de campagne
Mer. 11	Pâté de mousse de foie* et cornichon	Sauté de bœuf printanier	Légumes façon Maillot (Petits pois, carottes, haricots verts)	Saint-Nectaire	Fruit annuel	Riz aux petits légumes Yaourt brassé nature Poire au chocolat
Jeu. 12	Salade de tomates et chèvre sur assiette vgté à l'échalote	Nuggets de volaille	Riz façon à l'espagnole		Pêche à boire	Courmentier de colin Pointe de brie Pomme Red
Ven. 13	Carottes râpées	Filet de merlu sauce citron	Boullghour aux petits légumes	Edam	Flan au chocolat	Salade verte aux croûtons Feuilleté aux brocolis Flan à la vanille
Lun. 16	Salade de betteraves cuites vinaigrette aux herbes	Poulet rôti	Pommes frites	Fromage blanc	Fruit exotique	Poêlée de haricots verts et beurre Emmental Gâteau au yaourt
Mar. 17	Cubes de concombres	Sauté de porc* sauce olives	Carottes	Assiette de tomme grise, cantal et pain blanc		Lasagnes aux légumes Yaourt nature Poire Williams
Mer. 18	Taboulé	Quiche au jambon de dinde	Salade verte	Gouda	Dessert de pommes	Papillote de colin aux légumes Fromage blanc au muesli Orange
Jeu. 19	Trio de choux-fleurs, tomates et maïs	Rôti de veau au jus	Farfalline	Carré du Poitou	Fruits rouges	Salade Coleslaw Légumes mijotés au persil Riz au lait
Ven. 20	Salade de céleri rave	Filet de hoki sauce basquaise	Brocolis	Yaourt aromatisé	Gourmandise cacao à la noix de coco maison	Salade de betteraves aux dés de gouda Polenta crémeuse Kiwi
Lun. 23	Salade de pommes de terre vinaigrette aux oignons rouges	Filet de merlu sauce crème aux herbes	Petits pois et carottes	Camembert	Fruit annuel	Croquant de concombres Poêlée de céréales et légumes secs Yaourt nature sucré à la confiture
Mar. 24	Tomates	Hachis Parmentier charolais maison		Emmental	Dessert tous fruits	Quiche aux épinards Petit suisse nature Banane sauce au chocolat
Mer. 25	Salade de haricots blancs à la marocaine	Rôti de porc au jus	Haricots verts à l'ail		Salade de fruits frais sur assiette sauce chocolat	Salade verte au maïs Pommes forestières Flan au chocolat
Jeu. 26	Duo de concombres et maïs	Filet de colin sauce niçoise	Riz	Saint-Nectaire	Flan à la vanille	Légumes à couscous et semoule Cantal Compote de pommes
Ven. 27	Œuf dur	Sauté de bœuf à la tomate et origan	Choux-fleurs et courgettes	Petit suisse aromatisé	Fruit agrume	Salade de tomates Coquillettes au gratin Compote
Lun. 30	Boullghour, cœurs de palmiers, tomates et ciboulette	Chipolatas*	Gratin de brocolis	Mimolette	Fruit annuel	Salade de carottes râpées • Penne au thon et au pistou Fromage blanc aux fruits

Nous vous rappelons que les menus peuvent être consultés également sur le site internet de la commune de Chambly : www.ville-chambly.fr (<http://www.ville-chambly.fr>) dans la rubrique "Pratique et utile : Menus du restaurant scolaire".