









Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

4 mars 2019

au

8 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Salade verte	 Carotte rapée et œufs durs	Tarte aux fromages	Salade d'endives
2 Plats	 Hachis parmentier	 Sauté d'agneau sauce tomate	Gratin de poisson	 Blanquette de dinde à l'ancienne (guillot)
3 Garnitures		Flageolets	Choufleur persillé	Riz pilaf
5 Desserts				Emmental
ou	Fruits de saison	Chausson aux pommes	Fruits de saison	 Compote (D'ardèche et de saison)
4 Produits Laitiers				



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications












Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

11 mars 2019

au

15 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Salade de pâte surimi	Salade verte	 Salade coleslaw	 Salade de lentille au thon
2 Plats	 Filet de poulet sauce supreme(guillot)	Pavé de saumon scc crème(pomona) 	 Bœuf provençale(carrel)	 saucisse de toulouse (carrel)
3 Garnitures	 Purais panais et carotte	Tagliatelle	Boulgourd	 carottes braisé
4 Produits Laitiers				Camembert
ou	Fruit de saison	 Salade de fruits	 Fromage blanc framboise(ardeche)	Fruit de saison
5 Desserts				



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications











Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

18 mars 2019

au

22 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Bourgourd en salade	Emincé de Choux chinois	Carottes rapées mais 	 Radis beurre
2 Plats	 Sauté de poulet forestière(guillot)	 Paleron Façon pot au feu(carrel)	 Escalope de porc cury(carrel)	 Nugets de poisson maison
3 Garnitures	Haricots verts persillés	 Pomme vapeur,carotte et poireaux	Petits pois et carotte	Choux romanesco
4 Produits Laitiers				Brie
ou	Yaourt aux fruits	 Flan caramel	 Pomme au four	 Roulé confiture
5 Desserts				



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

25 mars 2019

au

29 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Betteraves échalottes	Salade verte composée 	Endive au noix	 Pizza royale
2 Plats	Couscous (poulet boulette)	Quenelle de brochet sauce nantua	 Chipolatas(carrel)	Tortellinis
3 Garnitures	Semoule	Carotte vichy	Lentille	
4 Produits Laitiers				
5 Desserts ou	 Yaourt bio areilladou 	Riz au lait 	Anniversaire	Panna cotta fruit rouge 



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN