

# MENU '4 SAISONS' DU 04 mars 2019 AU 12 avril 2019

## Menu scolaire Feyzin

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature BIO Fruit local de saison	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Carottes BIO persillées Cœur de dame Fruit local de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Bouloghaur Brique de Vache BIO Compote de pomme banane (ind)
Mardi	Calamars à la romaine et ketchup Beignets de salsifis Yaourt aromatisé BIO Bugnes briochées	Chou blanc BIO vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Tomme de Savoie Compote de pommes abricots (ind)	Betteraves BIO en salade Hachis parmentier du chef ** Bûchette mélangée Fruit local de saison
Mercredi	Salade verte BIO Paupiette de veau Purée de courges Gouda Gâteau du chef aux poires	Salade mexicaine (haricots rouges...) Emincé de volaille à la mexicaine Potatoes Fromage blanc BIO Ananas au sirop	Pamplemousse rosé Pavé fromager Gratin de chou fleur BIO St Marcellin Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Poêlée de légumes BIO Brie Fruit de saison	Salade verte Omelette Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Gâteau du chef BIO au yaourt	Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	Salade coleslaw Œufs durs piperade Riz créole Morbier Crème dessert BIO	Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit BIO de saison	Salade de saison BIO Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Mimolette Compote de pommes (ind)
	<b>Menu Carnaval</b>	<b>Menu Tex Mex</b>	<b>Menu Alsacien</b>
	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Taboulé BIO Sauté de veau au curry Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade verte Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence Gratin de légumes Petit suisse aromatisé BIO Beignet au chocolat	Salade BIO de saison Moussaka ** St Félicien Gâteau de Semoule (ind) Gaspacho du chef de tomates
Mardi	Duo de choux Saucisse de Toulouse */ saucisse de volaille Purée de pommes de terre BIO Délice de camembert Compote de poires	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Macaronis à la carbonara * ** Emmental Fruit de saison	Paëlla poulet merguez ** Carré frais BIO Fruit local de saison
Mercredi	Macédoine de légumes BIO Sauté de volaille aux olives Tortis Fromage blanc nature Fruit de saison	Concombres en salade Poisson pané et citron Riz créole Coulommiers Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Sauté de veau au paprika Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Steak haché sauce tomate Semoule BIO St Paulin Cocktail de fruits (ind)	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc BIO Fruit local de saison	Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Gâteau basque
Vendredi	Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes BIO Ile flottante Banane	Salade coleslaw BIO Bœuf braisé à la niçoise Pommes duchesses Edam Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles aux échalotes Quenelles en gratin Jardinière de légumes Camembert Fruit BIO de saison
	<b>Barberousse</b> <b>Le pirate</b>		