

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

semaine 1

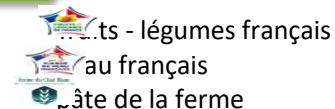
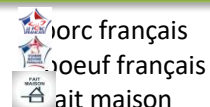
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	choux blanc aux noix/emmental	salade/endive/œuf dur	crêpe au fromage	potage carotte
Plat	sauté porc moutarde riz pilaf	cervelas obernois petits pois	paupiette de veau haricots beurre	merlu beurre blanc pomme sautées
Produit laitier	st morêt	petit suisse sucré	gouda	camembert
Dessert	yaourt/filou aromatisé	compote pomme cassis	banane	brownies

Bon Appétit !!



Légende

volaille française
produit local



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 28 fevrier au vendredi 4 mars 2022









bol de riz ?
semaine 2

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	salade composée de saison	betterave, fromage de brebis	rilette de poulet	macédoine
Plat	paupiette de veau à la moutarde choux fleurs persillés	nuggets de volaille purée et son ketchup	omelette au fromage Ratatouille	poisson de la marée Riz
Produit laitier	fromage blanc sucré	buche mélange	chanteneige	emmental
Dessert	kiwi	novly vanille caramel	yaourt aromatisé	orange

Bon Appétit !!



Légende

volaille française 	porc français 	fruits - légumes français 
produit local 	boeuf français 	veau français 
		

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

menu végété

bol de riz ?
semaine 3

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	carotte vinaigrette	pates marco polo (pate, surimi, mais, palmier)	coleslaw	salade pois chiche
Plat	sauté de porc au curry carottes vichy	roti de bœuf jus au thym pommes rissolées	tagine végétarien semoule	poisson de la marée riz pilaf
Produit laitier	vache picon	brie	petit suisse sucré	mimolette
Dessert	pommes	iles flottantes	flan chocolat	banane

Bon
Appétit !!



Légende

volaille française
produit local

porc français
boeuf français

fruits - légumes français
veau français

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 14 au vendredi 18 mars 2022







**bol de riz ?
semaine 4**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	salade verte au chèvre croutons	lentilles en vinaigrette	céleri remoulade	concombre vinaigrette
Plat	cordon bleu de volaille ratatouille	emincé volaille printanier duo haricot/P de T	sauté de bœuf au paprika pommes sautées	poisson pané riz tomaté
Produit laitier	rondelé ail et fines herbes	bûche pilat	saint Nectaire	yaourt nature sucré
Dessert	fromage blanc confiture	poire	compote pomme cassis	salade fruits frais

**Bon
Appétit !!**



Légende

 volaille française
  porc français
  fruits - légumes français
 produit local
  bœuf français
  veau français

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 21 mars au 25 mars 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi <i>menu américain</i>	Vendredi <i>bol de riz ? semaine 5</i>
Entrée	saucisson à l'ail	salade strasbourgeoise	salade coleslaw	betterave vinaigrette
Plat	sauté de bœuf aux épices haricots beurre	crêpinette de porc mousse de carotte	nuggets de volaille pommes rissolées ou frites kechup	poisson de la marée riz curcuma
Produit laitier	petit suisse	six de Savoie	fomage fondu	tomme blanche
Dessert	compote tous fruits	kiwi	donut's	entremet caramel

Bon Appétit !!



Légende

volaille française
produit local

porc français
boeuf français

fruits - légumes français
veau français

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 28 mars au 1 avril 2022

**bol de riz ?
semaine 1**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	choux rouge emmental	carottes rapées	friand au fromage	choux fleurs vinaigrette
Plat	sauté de bœuf aux légumes pâtes de la ferme	jambon braisé sauce charcutière pommes sautées	saucisse de volaille petits pois	poisson de la marée riz aux petits légumes
Produit laitier	fromage blanc	cantadou	edam	camembert
Dessert	compote pomme banane	gauffre	mousse au chocolat	pomme

Bon Appétit !!



Légende

volaille française
produit local

porc français
boeuf français

fruits - légumes français
veau français

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Ecole Saint Charles - la Quinière



lundi 4 avril au 8 avril 2022

**bol de riz ?
semaine 2**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	rosette cornichon	crêpe fromage	tomate emmental	concombre vinaigrette
Plat	boulettes bœuf jus au thym semoule	paupiette de veau choux fleurs persillé	sauté de porc moutarde à l'ancienne poêlée printanière	poisson de la marée riz pilaf
Produit laitier	chanteneige	brie	bûche mélange	gouda
Dessert	yaourt aromatisé	banane	novly vanille	salade de fruits

**Bon
Appétit !!**



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements