

Menus scolaires Milly la Forêt

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croutons et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Bouchée de poulet sauce normande (crème, champignon)</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil) </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)








Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre) ***</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Lasagnes aux légumes (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental ***</p>		<p>Coupelle TartifThon ***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes) ***</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Poisson blanc pané ***</p>
<p>Riz créole BIO </p>	<p>(plat complet) ***</p>		<p>Semoule ***</p>	<p>Epinards en branche BIO sauce béchamel </p>
<p>Coulommiers ***</p> <p>Lacté saveur chocolat ***</p>	<p>Petit fromage frais sucré aux fruits ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Tarte flan </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)









Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs) ***</p> <p>Tortilla plancha </p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes)</p>		<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***</p> <p>Dahl de lentilles </p>	<p>Tarte aux 3 fromages  (fromage blanc, mozzarella, emmental) ***</p> <p>Haché de poulet sauce printanière (macédoine de légumes, ail, ciboulette, estragon, oignon, persil)</p>
<p>Salade verte BIO </p>	<p>Haricots verts</p>		<p>Riz créole BIO </p>	<p>Purée de patate douce et pommes de terre</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Chouquettes  à la crème vanille</p>		<p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Liegeois au chocolat°</p>	<p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)







Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Roti de porc* sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) (* Roti de dinde sauce basquaise)</p> <p>***</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p>***</p>		<p>Blé à la provencale (Blé, poivrons, tomate, herbes de Provence) ***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard, fromage à raclette </p> <p>***</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette ***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>***</p>
<p>Coquillettes BIO </p>	<p>Petits pois carottes et pommes de terre</p>		<p>(plat complet)</p>	<p>Courgettes BIO  à l'ail</p>
<p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Muffin nature pépites de chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)









Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fonds d'artichauts ***</p> <p>Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon) </p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Bouchées de poulet sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)</p>		<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Omelette </p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Sauce thon tomate basilic</p>
<p>***</p> <p>Riz créole BIO </p>	<p>***</p> <p>Lentilles</p>		<p>***</p> <p>Légumes ratatouille et blé</p>	<p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p>
<p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°]</p>		<p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

[°] Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 10 au 14 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone A



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Radis beurre ***		<i>Menu Printemps</i>	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
FERIE	Ravioli au bœuf et à la dinde		Tomate et vinaigrette moutardée ***	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil)
***	*** (plat complet)		Emincés de filet de poulet sauce normande (crème, champignon)	***
***	*** Fromage fondu vache qui rit BIO		*** Pommes de terre quartier avec peau	*** Riz créole BIO
***	*** Lacté saveur vanille		*** Camembert	*** Yaourt aromatisé BIO
			*** Brownie	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)










Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 17 au 21 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone A et B



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)</p> <p>***</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Légumes à la mexicaine  (haricots rouges, brocolis, maïs, oignon, ail, cumin)</p> <p>***</p>		<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Nuggets de bœuf  et ketchup</p> <p>***</p>	<p>Crêpe à l'emmental  ***</p> <p>Haché de saumon</p> <p>***</p>
<p>Chou fleur bio  persillé</p>	<p>Boulgour BIO </p>		<p>Torsades BIO </p>	<p>Purée d'épinards et pommes de terre</p>
<p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p>	<p>Brie ***</p>		<p>Fromage frais cantafrais ***</p>	<p>Yaourt aromatisé ***</p>
<p>Gauffre nappée chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Compote pomme fraise allégée en sucre ***</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)












Menus scolaires Milly la Forêt

0

Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone B et C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoisiennes (nouilles savoisiennes, pesto) ***</p> <p>Pizza fromag </p> <p>***</p>	<p>Tomate et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Grignottines de porc sauce curry* (crème, curry, carotte, courgette, oignon) (* Emincé de filet de poulet sauce curry</p> <p>***</p>		<p>Œuf dur  mayonnaise ***  Couscous végétarien  (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)</p> <p>***</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Roti de bœuf et ketchup</p> <p>***</p>
<p>Salade laitue BI </p>	<p>Riz créole BI </p>		<p>Semoule</p>	<p>Coquillettes</p>
<p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Buchette laits mélangés (vache et chèvre) ***</p>		<p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison BI </p>	<p>Fromage fra  fouetté BI </p> <p>Mousse saveur chocolat°</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

