

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>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Bouchée de poulet sauce normande (crème, champignon)</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>Betteraves et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>***</p>
<p>Riz créole BIC </p>	<p>Petits pois carottes</p>		<p>Haricots beurre</p>	<p>Torsades BI </p>
<p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p>	<p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIC </p>	<p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Galette bretonne Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture Lait Purée pomme fraise</p>		<p>Pain Fromage frais petit moulé nature Jus d'orange</p>	<p>Gaufrette vanille Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme</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>***</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>***</p>		<p>Coupelle TartifThon ***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)</p> <p>***</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Poisson blanc pané </p> <p>***</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>Petit fromage frais sucré aux fruits</p>		<p>Fromage frais  chanteneige BIO</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte flan </p>
<p>Pain et beurre Lait Fruit de saison</p>	<p>Gateau fourré à l'abricot Yaourt nature et sucre Jus de pomme</p>		<p>Pain et bâton de chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Boudoirs Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits</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
Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs) ***	Carottes râpées BIC AB et vinaigrette moutardée ***		Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***	Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental) ***
Tortilla plancha	Sauté de bœuf sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes)		Dahl de lentilles	Haché de poulet sauce printanière (macédoine de légumes, ail, ciboulette, estragon, oignon, persil)
Salade verte BIC AB	Haricots verts		Riz créole BIC AB	Purée de patate douce et pommes de terre
Saint Paulin	Fromage blanc nature et sucre		Fromage frais petit contentin	Brie
Fruit de saison	Chouquettes à la crème vanille		Liegeois au chocolat°	Fruit de saison BIC AB
Palmier glacé au sucre Lait Purée de pomme pruneaux	Pain Fromage frais petit cotentin Fruit de saison		Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Biscuit sablé coco Yaourt nature et sucre Sirop grenadine

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 B </p>	<p>Petits pois carottes et pommes de terre</p>		<p>(plat complet)</p>	<p>Courgettes B </p> <p>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 B </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>
<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>		<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</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

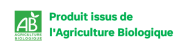


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fonds d'artichauts ***	Concombre et vinaigrette moutardée ***		Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***
Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon)	Bouchées de poulet sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)		Omelette	Sauce thon tomate basilic
***	***		***	***
Riz créole BIO	Lentilles		Légumes ratatouille et blé	Coquillettes BIO
***	***		***	***
Mimolette	Fromage frais fouetté BIO		Coulommiers	Bleu d'Auvergne
***	***		***	***
Fruit de saison	Mousse saveur chocolat au lait°		Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison
Cookie	Pain et confiture		Pain	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Fromage frais saint mêt	Yaourt aromatisé
Jus de pomme	Fruit de saison		Fruit de saison	Jus d'orange

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
			<i>Menu Printemps</i>	
***	Radis beurre ***		Tomate et vinaigrette moutardée ***	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
FERIE	Ravioli au bœuf et à la dinde		Emincés de filet de poulet sauce normande (crème, champignon)	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil)
***	*** (plat complet)		*** Pommes de terre quartier avec peau	*** Riz créole BI 
***	***  Fromage fondu vache qui rit BIO		*** Camembert	***  Yaourt aromatisé BIO
***	*** Lacté saveur vanille		*** Brown 	*** Fruit de saison
	Pain et pâte a tartiner Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison		Pain et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Gâteau fourré abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme

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

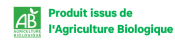


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)</p> <p>***</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Légumes à la mexicaine  (haricots rouges, 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  persillé</p>	<p>Boulgour BI </p>		<p>Torsades BI </p>	<p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p>
<p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Gauffre nappée chocolat</p>	<p>Brie ***</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Fromage frais cantafrais ***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre ***</p>	<p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison BI </p>
<p>Pain Fromage frais petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>		<p>Galette bretonne Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre Purée de pomme ananas Sirop menthe</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 *** </p> <p>Coucou 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>Fromage frais fouetté BI </p> <p>***</p>
			<p>Fruit de saison BI </p>	<p>Mousse saveur chocolat°</p>
<p>Pain et confiture Yaourt à boire Fruit de saison</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>		<p>Moelleux aux pommes Petit fromage frais nature et sucre Purée pomme pruneaux</p>	<p>Pain et bâton de chocolat Yaourt nature et sucre 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 (*)

