

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Betteraves Friand au fromage Carottes râpées à la vinaigrette</p>	<p>Salade fromagère Macédoine mayonnaise</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Pâté de campagne</p>	<p>Pamplemousse , Sucre Salade de pommes de terre, cornichons et persil</p>	<p>Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette Velouté de potiron et marrons</p>
<p>Couscous au poulet BBC et merguez Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</p>	<p>Omelette à la ciboulette Colin MSC meunière</p>	<p>Nuggets à la volaille Nuggets au poisson</p>	<p>Mac'and'cheese au cheddar Haché végétal BIO façon bolognaise</p>	<p>Fricassée de colin MSC gratiné Sauté de porc à la moutarde</p>
<p>Légumes couscous Semoule</p>	<p>Riz créole Fondue de poireaux</p>	<p>Carottes braisées Frites</p>	<p>Macaronis BIO Poêlée italienne</p>	<p>Haricots verts à l'ail Boulgour</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO Fromage blanc nature</p>	<p>Compote de fruits du chef Fruit de saison Beignet à la framboise</p>	<p>Coupe banane caramel Fruit de saison Crème aux œufs du chef</p>	<p>Salade de fruits du chef Liégeois au chocolat du chef Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature Tarte au chocolat Fruit de saison</p>

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Brunoise de cervelas aux pommes de terre Radis , Beurre	Rosette , Cornichons Coleslaw BIO	Carottes râpées à la vinaigrette Perles de pâtes , Sauce façon cocktail (mayonnaise, ketchup et paprika)	Œuf dur mayonnaise Chiffonnade de salade verte et croûtons	Salade de pommes de terre , la Dijonnaise Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Saucisse fumée Filet de merlu MSC , Sauce à l'estragon	Sauté de poulet forestière Colombo de colin MSC	Steak burger au veau , Sauce poivre Omelette aux oignons	Chili sin carne Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Nuggets à la volaille
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Semoule	Pommes de terre à la boulangères Choux rouges confits aux pommes	Riz créole Céleri rôti	Fondue d'épinards à l'ail Torsades
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fromage blanc nature Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO	Fruit de saison Liégeois au chocolat du chef Donut	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Ile flottante du chef Cake au fromage blanc du chef

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons Salade verte à l'emmental	Salade mexicaine Poireaux rôtis façon gribiche	Salade aux chèvres chauds Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Taboulé de radis et ses fênes aux amandes	Chou blanc râpé , Sauce coleslaw Salade de riz IGP, maïs et ciboulette
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Tortilla à la basquaise Jambon braisé	Saucisse de volaille Escalope de porc , Sauce diable	Quiche au fromage du chef Bolognaise de lentilles corail BIO au parmesan AOP	Fish and chips de colin MSC Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
Semoule au beurre Choux fleurs BIO gratinés	Choux-fleurs rôtis au paprika Riz basmati façon pilaf	Pommes de terre rôties au thym Haricots verts à l'ail	Brocolis gratinés Coquillettes BIO	Frites Salade verte , Vinaigrette
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Éclair au chocolat	Fruit de saison Crème dessert LOCALE BIO Pomme rôtie et crumble	Quatre quart du chef Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Fromage blanc nature Semoule au caramel

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Salade verte à l'emmental Choux fleurs mimosa	Concombres sauce bulgare Crêpe au fromage	Salade d'endives au bleu Pêche au thon	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Choux-fleurs , Sauce fromage blanc et curry	Salade de riz, maïs et thon Betteraves , Vinaigrette
Steak burger au veau , Sauce Napolitaine Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Poulet BBC façon blanquette Filet de merlu MSC , Sauce agrumes (orange, citron)	Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC à la dieppoise	Pasta party Welsh Omelette BIO fromagère	Waterzooï de colin MSC Émincé de dinde concassé de tomates au basilic
Coquillettes Épinards à la crème	Riz pilaf Carottes braisées	Petits pois au jus Purée de pommes de terre	Salade verte , Vinaigrette Tortis BIO	Haricots beurre persillés Pommes de terre persillées
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Tarte chocolat et praliné	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison Semoule au lait du chef	Crème dessert LOCALE BIO Fruit de saison Coupe banane caramel	Liégeois au chocolat du chef Fruit de saison Choux chantilly	Salade de fruits du chef Fruit de saison Flan caramel

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Radis , Beurre Salade fromagère	Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc	Carottes râpées Taboulé à l'africaine	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette	Friand au fromage Pamplemousse , Sucre
Sauté de porc au curry Fricassée de colin MSC gratiné	Jambon blanc Filet de merlu MSC	Escalope de porc gratinée à la moutarde Beignets au colin MSC du chef , Sauce tartare	Galette mexicaine Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise Sauté de dinde façon blanquette
Carottes braisées Semoule	Frites Fondue d'épinards à l'ail	Salade verte Petits pois aux oignons Coeur de blé	Pennes BIO Haricots verts	Choux fleurs BIO gratinés Riz créole
Liégeois vanille du chef Fruit de saison Cocktail de fruits	Fruit de saison Gâteau au citron du chef Crème dessert LOCALE BIO	Tarte fine aux pommes Fromage blanc nature Fruit de saison	Éclair au chocolat Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Pêches au sirop , Coulis de fruits rouges Fromage blanc au miel

Midi - ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Crêpe aux champignons Coleslaw	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Saucisson à l'ail , Cornichons	Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais	Tarte fine aux oignons et mozzarella Betteraves , Vinaigrette
Aiguillettes de poulet , Sauce provençale (pulpe de tomate, oignon, poivron, ail et paprika) Filet de merlu MSC au pesto	Filet de hoki MSC , Sauce nantua Chipolatas aux herbes	Croissant au fromage Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Bolognaise de lentilles corail au fromage râpé Pasta party Welsh	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Calamars à la romaine
Riz créole Fondue de poireaux	Frites Haricots plats en persillade	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes BIO Brocolis	Fondue d'épinards à l'ail Purée de pomme de terre
Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Gaufre au sucre glace	Panna cotta du chef à la vanille , Coulis de fruits rouges Fruit de saison Banane , Sauce au chocolat	Fruit de saison Fromage blanc à la crème de marrons Crème dessert LOCALE BIO	Cookie du chef Fruit de saison Flan nappé caramel	Salade de fruits du chef Fruit de saison Fromage blanc nature