

MENU DES ECOLES

BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



MARS 2026

Lundi 09

céleri rave mayonnaise
sauté de bœuf
bourguignon
purée pomme de terre
bio
tarte aux pommes

Mardi 10

crème de lentilles bio au
cumin
tajine de poulet
semoule bio aux raisins
fromage blanc au miel bio

Jeudi 12V

crudités de saison
omelette au fromage bio
ratatouille
flan pâtissier aux pommes

Vendredi 13

salade de chou rouge
pané de colin d'alaska
épinards branches à la
crème
crème au lait bio

Lundi 16V

coquillettes maïs œuf
aiguillettes de blé panées
tomate chèvre sauce
tomate
poêlée champêtre
poire

Mardi 17

salade verte bio au thon
émincés de bœuf mariné
kentucky
polenta crémeuse bio
yaourt panaché lit de fruit
bio

Jeudi 19

betteraves bio
mignon de porc
à la crème
riz basmati bio
banane bio

Vendredi 20

tarte aux 4 fromages
pané de colin d'Alaska
jardinière de légumes au
beurre
crème renversée

Lundi 23V

salade de chou rouge
spaghetti bio bolognaise
aux lentilles bio
fruit de saison bio

Mardi 24

potage de légumes et
vermicelles bio
escalope de dinde sauce
forestière
fondue de poireaux au
curry
flan praliné bio

Jeudi 26

salade à l'emmental bio
dos de merlu aux herbes
julienne de légumes
crumble aux pommes

Vendredi 27

macédoine sauce
mayonnaise
rôti de bœuf au jus
purée de pois cassés bio
fruit de saison bio

Lundi 30V

salade de lentilles bio
omelette aux fines
herbes bio
chou fleur au persil bio
panna cotta

Mardi 31

macédoine rémoulade
émincé de bœuf mariné
maître d'hôtel
aligot
fruit de saison

Jeudi 02/04V

houmous à la betterave et
au radis
cannelloni épinards
mozzarella emmental
râpé
crumble pommes
rhubarbe

Vendredi 03/04V

feuilleté au fromage
filet hoki meunière
épinards branche à la
crème
yaourt à la myrtille bio