












TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 2 au 6 mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes et pâtes alphabets		Chou blanc aux pommes Vinaigrette au cidre	Salade iceberg et dés d'emmental	Velouté de potiron 
Plat protidique	Sauté de bœuf AUBRAC   Sauce façon bourguignon	Beignet de calamar	Fajitas (haché végétal) et riz 	Omelette  sauce basquaise	Rôti de porc  Jus aux oignons
Sa garniture	Haricots verts au persil	Carottes		Semoule	Farfalles + râpé
Produits laitiers	Fromage blanc et sucre	Mimolette	Camembert		
Desserts		Fruit  	Flan coco 	Purée pommes  /poires 	Fruit
Goûters			Fruit Pain + chocolat		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local













TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 9 au 13 Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées  Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Salade de mâche et betteraves rouges	Mousse de canard Et cornichon		***Les Pas Pareille*** Potage de légumes variés 
Plat protidique	Jambon blanc	Boulettes de flageolets  Sauce tomate 	Blanquette de veau 	Découpe de poulet rôti  	Filet de hoki sauce citron persillé
Sa garniture	Purée de céleri	Coquillettes	Riz façon pilaf	Petits pois mijotés	Ratatouille à la niçoise et blé + râpé
Produits laitiers		Fromage blanc et sucre roux	Gouda	Yaourt aromatisé 	
Desserts	Flan au chocolat		Fruit	Fruit	Purée de pomme  et pruneaux 
Goûters			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



Plat du chef



Produit Local



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 16 au 20 Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillette de poisson	Endives et dés de mimolette Vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise	***A l'écoute de ma planète***	Salade, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques
Plat protidique	Steak haché de bœuf  Sauce cheese'mental	Filet de merlu sauce aurore	Œuf à la coque et pain de mie 	Poulet au jus  (haut de cuisse/pilon)	Sauté de porc  Sauce champignons
Sa garniture	Purée de potiron	Torsades 	Frites au four	Poêlée printanière	Haricots verts à l'ail
Produits laitiers			Saint Nectaire AOP	Pointe de Brie	
Desserts	Fruit	Ile flottante	Fruit 	Fruit 	Brownie mexicain 
Goûters			Purée de fruits  Barre bretonne		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local







TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 23 au 27 Mars 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte et noix Vinaigrette à l'échalote 	Potage à la tomate et vermicelles	Céleri rémoulade	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, h.vert, petit pois) 
Plat protidique	Nugget's de volaille	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail 	Sauté de dinde  façon grand-mère (champignons, carottes, crème)	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut  	Rôti de bœuf froid 
Sa garniture	Epinards en branches à la béchamel		Pommes de terre persillées	+ râpé	Riz sauce tomate
Produits laitiers	Yaourt à la vanille  		Coulommiers		Fromage blanc et sucre
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Cinq quarts aux pommes 	Purée de pommes/poires 	
Goûters			Fruit Yaourt nature sucré		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local









TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 30 Mars au 3 avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg	Tarte au fromage	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil)	***Mission anti-gaspi*** Taboulé	
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon couscous	Sauté de bœuf   façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate)	Filet de merlu sauce crème	Pizza au fromage 	Emincés de dinde  sauce olive
Sa garniture	Semoule 	Carottes au jus de légumes	Purée de chou-fleur	Salade verte	Penne 
Produits laitiers			Fromy		Yaourt nature sucré 
Desserts	Flan à la vanille	Fruit	Tarte normande 	Marron marrant (fromage blanc et crème de marrons)	Fruit
Goûters			Fruit Pain + chocolat		



Plat du chef



Produit Local











TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 6 au 10 Avril 2020 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle et cornichon	Radis roses beurre demi-sel	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange
Plat protidique	Filet de colin au four	Pané au gouda 	Découpe de poulet rôti  	Chipolatas  	Gardiane de bœuf AUBRAC  
Sa garniture	Epinards branches en gratin	Courgettes et blé	Potatoes	Lentilles mijotées	Printanière de légumes
Produits laitiers	Montcadi croûte noire	Petit suisse sucré	Pointe de brie	Fromage blanc  et sucre roux	Vache qui rit
Desserts	Fruit	Cocktail de fruits	Chou à la crème	Fruit	Gâteau marbré 
Goûters	Compote Pain + chocolat	Jus de fruits Viennoiserie	Fruit Pain + miel	Purée de fruits  Madeleine	Fruit Pompon



Plat du chef



Produit Local








TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 13 au 17 Avril 2020 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Betteraves rouges 	Salade de riz à la thaïlandaise	***Dessert de printemps*** Bâtonnet de légumes sauce pique-nique 	Chou chinois Vinaigrette moutarde
Plat protidique	FERIE	Emincés de porc  sauce cervoise (Jus de pommes, oignons, tomate)	Fondant au fromage de brebis 	Sauté d'agneau  sauce provençale	Filet de lieu sauce nantua
Sa garniture		Duo de carottes	Salade verte	Coquille	Haricots beurre
Produits laitiers		Cantafrais	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Gouda
Desserts		Flan vanille nappé caramel	Fruit	Moelleux à la patate douce et noix de coco   (farine <small>AGB</small>) Et sa crème anglaise	Compote de pommes/coings
Goûters		Fruit Gâteau fourré à la framboise	Compote Pain + fromage	Fruit Barre bretonne	Jus de fruits Pain + chocolat



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local











TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 20 au 24 Avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves rouges et mimosa	Carottes râpées  Vinaigrette tomate 	Boulgour, tomate et poivron		Chou blanc rémoulade
Plat protidique	Poisson meunière, citron	Omelette au fromage 	Rôti de veau  au romarin	Bœuf carottes  AUBRAC 	Carbonara de dinde
Sa garniture	Purée de pommes de terre	Riz tomate	Petits pois mijotés	Haricots verts à la provençale	Torsades  + râpé
Produits laitiers			Tomme grise	Coulommiers	
Desserts	Fruit 	Beignet chocolat/noisette	Fruit	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges  (farine 
Goûters			Jus de fruits Gâteau marbré 		



Plat du chef



Produit Local








TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2020

Menus élémentaires & maternels

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

sOgeres

Du 27 au 30 Avril 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Radis roses Beurre demi-sel	Œuf dur  mayonnaise	***Les pas pareille*** Carottes râpées 	
Plat protidique	Sauté de porc  sauce champignons	Nugget's de blé 	Jambon de dinde	Pain de viande (bœuf) aux flocons d'avoine , sauce tomate	FERIE
Sa garniture	Epinards à la béchamel	Fusilli et sauce fromage	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Riz + râpé	
Produits laitiers			Fromage blanc et miel		
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Purée de pommes/bananes 	
Goûters			Lait grenadine Pain + chocolat		



Plat du chef



Produit Local