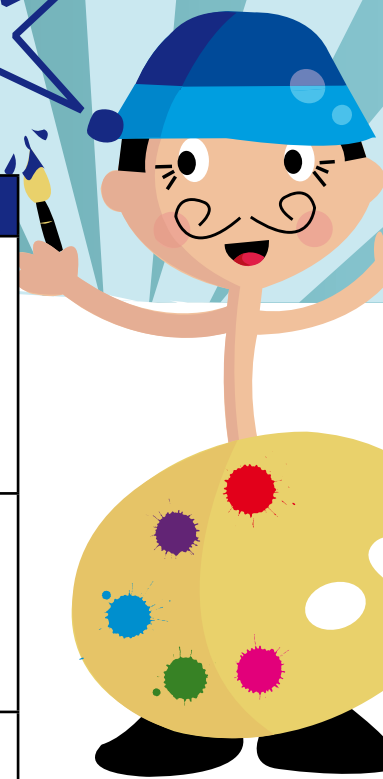


# Menus

du 20 février au 23 mars 2012



	Semaine du 20 au 24 février	Semaine du 27 février au 2 mars	Semaine du 5 au 9 mars	Semaine du 12 au 16 mars	Semaine du 19 au 23 mars
	<b>Vacances</b>				
<b>lundi</b>	Macédoine mayonnaise Bœuf braisé Carottes et pommes de terre Assortiment de fromages * Corbeille de fruits  <i>Chocolat au lait</i>	Duo de choux  <b>Petit salé*</b> Haricots blancs Assortiment de fromages Fromage blanc sucré  <b>Compote</b> et biscuits	Salade de pommes de terre au thon et au surimi  Cuisse de poulet Jardinière de légumes Gouda  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Laitage et biscuits</i>	<b>Pâté de campagne*</b>  Filet de poisson sauce petits légumes Pommes vapeur Port Salut  * <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Compote</b> et biscuits	* <b>Salade « façon » coleslaw</b> (carottes, chou blanc, crème fraîche, moutarde)  Goulasch de bœuf Printanière de légumes Edam Éclair au chocolat  <i>Chocolat au lait</i>
<b>mardi</b>	* <b>Céleri frais façon rémoulade</b> (crème fraîche, moutarde)  Paupiette de veau <b>Pâte</b> Assortiment de fromages <b>Yaourt</b>  <i>Confiture</i>	Crêpes au fromage  Rôti de bœuf Ratatouille Assortiment de fromages  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Pik et Croq</i>	* <b>Salade nantaise</b>  Filet de poisson basquaise <b>Riz pilaf</b> <b>Yaourt sucré</b>  <i>Chocolat</i>	* <b>Carottes et panais râpés</b>  Bœuf aux oignons <b>Légumes aux pâtes bio</b> <b>Crème dessert</b>  <i>Quatre quarts</i>	* <b>Salade d'endives</b> et mimolette  Sauté de veau Marengo <b>Blé créole</b> <b>Yaourt aromatisé</b>  <i>Pain au lait</i>
<b>mercredi</b>	* <b>Pamplemousse</b>  <b>Sauté de porc* provençal</b> Haricots verts Assortiment de fromages Flan pâtissier  <b>Compote</b> et biscuits	* <b>Endives</b> aux trois fromages (mimolette, emmental, bleu)  Poulet rôti Pommes noisettes Assortiment de fromages  <b>Yaourt aromatisé</b>  <i>Pain au lait</i>	Pizza au fromage  Émincé de bœuf ciboulette Carottes vichy Assortiment de fromages  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Confiture</i>	* <b>Radis beurre</b>  Fondant de langue à la tomate <b>Semoule</b> Assortiment de fromages Pêche au sirop  <i>Miel</i>	<b>Jambon* cornichon</b>  Escalope de poulet Courgettes à la crème Assortiment de fromages  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Muffin au chocolat</i>
<b>jeudi</b>	<b>Jambon blanc* et cornichon</b>  Brandade de poisson (purée Grand-Mère) * <b>Salade iceberg</b> Assortiment de fromages Crème dessert chocolat  <i>Quatre quarts</i>	<b>Taboulé (semoule bio)</b>  Poisson meunière Épinards à la crème Assortiment de fromages Salade de fruits frais  <i>Pâte à tartiner</i>	Maquereau à la tomate <b>Tartiflette*</b> Salade Boursin ail et fines herbes Poire au chocolat  <i>Barre de céréales aux pommes</i>	Sardine à la tomate  <b>Chou fleur, jambon* et fromage</b>  * <b>Salade</b> Fromage frais aromatisé Biscuits  <i>Pâte à tartiner</i>	Salade de tomate  Paella au poisson <b>Riz</b> <b>Fromage blanc sucré</b>  <i>Compote et biscuits</i>
<b>vendredi</b>	* <b>Betterave râpée crue</b>  <b>Cordon bleu de volaille bacon*</b> et comté Petits pois Assortiment de fromages * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Lait et barre de céréales</i>	* <b>Carottes citronnette</b> (jus de citron, huile d'olive)  <b>Spaghettis bolognaise</b> (pâtes bio)  * <b>Salade</b> Assortiment de fromages Flan caramel  <i>Miel</i>	* <b>Endives aux noix</b> (raisins pour maternelle)  Rôti de veau Gratin de courgettes <b>Petit suisse</b> et biscuits  <i>Croissant au beurre</i>	* <b>Pamplemousse</b>  Wings de poulet <b>Purée</b> Emmental  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Biscuits fourrés chocolat</i>	<b>Taboulé aux légumes frais</b> (semoule bio)  <b>Rôti de porc*</b> Haricots verts persillade Bonbel  * <b>Corbeille de fruits</b>  <i>Confiture</i>

\* produit de saison  
\* Contient du porc, plat de substitution proposé  
Produit issus de l'agriculture biologique

Menus validés par la Commission des Menus de la Ville de Pessac

Direction de l'Éducation : 05 57 93 64 90

Cuisine Centrale : 05 57 26 11 21