

PRIMAIRES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Wrap aux crudités Pizza	Céleri rémoulade Concombres à la crème		Pâté de foie Salade de riz	Carottes râpées B Salade fromagère
	Escalope de poulet Haricots verts persillés B	Hachis Parmentier Salade verte		Emincé de dinde au citron Petits pois cuisinés	Colin pané citron Pommes vapeur
	Vache qui rit Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré B		Edam B Yaourt aux fruits	Fromage blanc Yaourt aromatisé
	Banane Flan vanille			Brioche des rois Fromage blanc au coulis	

P.A. n°3



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



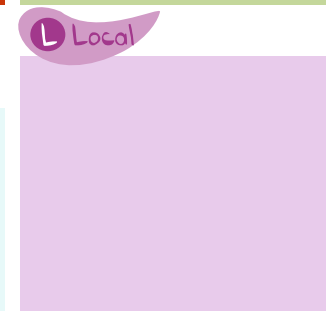
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomme de terre, poivron, maïs Rillettes	Salade d'endives Salade coleslaw		Blé fantaisie Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette
	Steak haché Poêlée de légumes	Saucisse de Toulouse Lentilles		Sauté de bœuf aux oignons Carottes en dés B	Blanquette de poisson B Riz au curcuma
	Camembert B Yaourt nature sucré	Fromage frais aux fruits Yaourt aux fruits		Coulommiers Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé Fromage blanc
	Fruit B Crème dessert			Banane Liégeois au chocolat	

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade coleslaw : carottes, choux blancs, mayonnaise.

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label

PRIMAIRES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de pâtes au basilic Pomme de terre crème ciboulette	Betteraves et maïs Tomate et œuf		Salade de riz Salami	Salade de concombres Carottes râpées B
	Jambon braisé Mitonnée de légumes	Paupiette de poisson au beurre blanc Riz créole		Poitrine de veau farçie sauce chasseur Haricots verts persillés B	Pâtes bolognaise
	Camembert B Yaourt aromatisé Fruit de saison Ananas au sirop	Yaourt nature sucré B Fromage frais		Tomme noire Yaourt aux fruits Tarte flan Crème dessert	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé

P.A. n°5



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 02 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade arlequin Pizza	Betteraves aux pommes Salade mêlée		Salami Salade arizona	Courgettes râpées Macédoine mayonnaise
	Boulettes de bœuf sauce tomate Petits pois B	Tartiflette Salade verte		Sauté de porc au caramel Carottes et soja	Beignets de poisson citron Purée maison
	Tomme grise Fromage frais aux fruits Orange Bircher muesli	Fruit de saison Mousse chocolat		Saint Paulin B Yaourt nature sucré Pomme B Poire aux amandes grillées	Yaourt aux fruits Fromage blanc B

P.A. n°1



Composition des plats :

Salade mêlée : salade, maïs, croûtons.
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert.
Salade arizona : riz, petit-pois, tomate, maïs, emmental.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

PRIMAIRES - ECOLE SAINT ELME - LES SABLES D'OLONNE

Semaine 06 : du 5 au 9 Février 2018



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic.
Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Œufs durs au curry		Nems	Concombre au fromage blanc
	Friand fromage	Pomelos au sirop		Chou chinois au surimi	Macédoine de légumes
	Paupiette de veau aux champignons	Chili con carne		Sauté de dinde ananas citron vert	Brandade de poisson
	Mitonnée de légumes	Riz B		B Carottes à la coriandre	Salade verte
	Camembert B	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits
	Yaourt nature sucré	Fromage frais aux fruits		Fromage frais aux fruits	Yaourt B
	Poire			Cocktail de fruits aux litchis	
	Barre bretonne			Fromage blanc à la mangue	

P.A. n°2

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé à l'orientale	Champignons à la crème		Salade italienne	Salade comtesse
	Pomme de terre échalote	Œufs durs mayonnaise		Saucisson sec	Surimi sauce cocktail
	Boulettes d'agneau	Blanquette de dinde		Steak haché de veau sauce au fromage	Merguez Chipolatas
	Légumes couscous	Pâtes farfalles B		Haricots verts B	Semoule B aux raisins secs
	Gouda	Fromage frais sucré		Rondelé	Yaourt aux fruits
	Yaourt nature sucré B	Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits	Fromage blanc
	Pomme			Pomme cuite à la groseille	
	Ile flottante			Liégeois au chocolat	

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pâtes tricolore Riz au surimi	Betteraves vinaigrette Concombres au paprika		Quiche Salade du chef	Chou fleur mimosa Salami
	Cordon bleu de volaille Petits pois B	Saucisse de Toulouse Ecrasé de pommes de terre		Sauté de lapin à la moutarde Carottes en dés	Poisson pané B Riz pilaf
	Saint nectaire Yaourt nature sucré Fruit de saison Bircher muesli	Yaourt nature B Yaourt aromatisé		Camembert B Fromage frais Compote de pommes Liégeois	Yaourt aux fruits Yaourt ou fromage frais

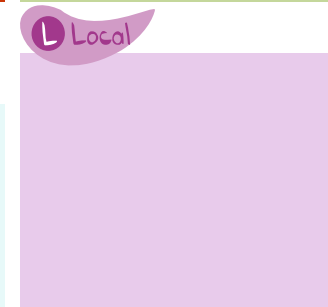
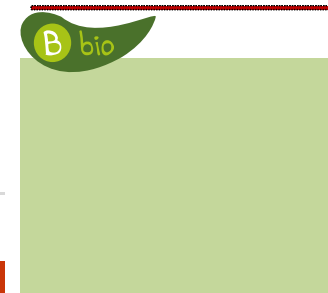
P.A. n°4



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		<h1>Vacances scolaires</h1>				

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur.