



## ECOLE ST ALBERT

Produits Bio





Pêche durable

Repas végétarien 

Produits Labellisés


Produit Local

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





lundi 21 février fêtons les Pierre-Damien	mardi 22 février fêtons les Isabelle	jeudi 24 février fêtons l'Epiphanie	vendredi 25 février fêtons les Roméo
VELOUTÉ DE POIREAUX  OU COLESLAW	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE  OU MACÉDOINE	CELERI À LA MIMOLETTE  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE  SALADE DE PÂTES 
OMELETTE AU FROMAGE  STEAK HACHÉ AU JUS	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE</b>  CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE TARTARE	<b>BOEUF BOURGUIGNON LOCAL</b>  OU NORMANDIN DE VEAU	<b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC</b>   OU RÔTI DE PORC
RIZ  FONDUE D'ÉPINARDS	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE CHOU FLEUR	TORTI  POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE POMME DE TERRE FRAÎCHE  HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON  DONUTS 	FROMAGE BLANC À LA CASSONNADE  OU VELOUTÉ AUX FRUITS	QUATRE QUARTS DU CHEF  OU CREME AUX OEUFS DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON  ILE FLOTTANTE MAISON

Menus susceptibles de variation  réserve des approvisionnements.



Produits Bio  
Pêche durable  
Repas végétarien 





Produits Labellisés  
Produit Local



lundi 28 février fêtons les Romain	mardi 01 mars fêtons les Aubin	jeudi 03 mars fêtons les Guérolé	vendredi 04 mars fêtons les Casimir
POTAGE CRÉCY (CAROTTES)  OU RILLETES	PÂTÉ DE CAMPAGNE  OU NAVETS RÂPÉS AU CITRON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRE BALSAMIQUE  OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	NEMS  OU HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE
BOULETTE D'AGNEAU, SAUCE TOMATE  OU JAMBON	BLANQUETTE DE DINDE À L'ESTRAGON  OU MERGUEZ	SAUTÉ DE PORC AU CURRY   OU CORDON BLEU	FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE   OU BOLOGNAISE DE LÉGUMES 
COEUR DE BLÉ  FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE  LÉGUMES COUSCOUS	NAVETS BRAISÉS  RIZ	PENNÉ  SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON  ECLAIR	BEIGNET DE MARDI GRAS 	FLAN PATISSIER MAISON  FROMAGE BLANC CONFITURE	CREME DESSERT VANILLE  MARBRÉ AU CHOCOLAT MAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

0  
Produits Bio  
Pêche durable  
Repas végétarien 

Produits Labellisés  
Produit Local  
Rencontre du goût

lundi 07 mars fêtons les Félicité	mardi 08 mars fêtons les Jean de Dieu	jeudi 10 mars fêtons les Vivien
VELOUTÉ DE POTIRON   OU SURIMI PAMPLEMOUSSE 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS  OU ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE	OEUF MAYONNAISE  OU CÉLÉRI RÂPÉ
EMINCÉ DE POULET À L'ESPAGNOLE  OU CHIPOLATA	SAUTÉ DE VEAU MARENGO   PAELLA VÉGÉTARIENNE	STEAK HÂCHÉ GRILLÉ À L'ITALIENNE  OU MÉDAILLON DE PORC À L'ANCIENNE
TORTIS  CAROTTES BRAISÉES 	RIZ  PIPERADE	Frites  HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ  GAUFFRE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON  CRÈME CARAMEL MAISON	ROCHER COCO DU CHEF  OU TARTE AUX POMMES MAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  



vendredi 11 mars

fêtons les Rosine

PIZZA À LA TOMATE

OU TABOULÉ

CARBONARA DE  
SAUMON MSC

OU OMELETTE AUX  
FINES HERBES



PENNE

POÊLÉE DE LÉGUMES  
LOCAUX

FROMAGE

CHOIX DE FRUITS DE  
SAISON

CHAUSSON AUX  
POMMES







0

Produits Bio Produits Labellisés  

Pêche durable

Produit Local

Repas végétarien 

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
POTAGE SAINT GERMAIN OU CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE RIZ OU SALADE DE LENTILLES	SAUCISSON À L'AIL OU MORTADELLE	QUICHE AU POIREAU OU MACÉDOINE
CHILI SIN CARNE  OU NORMANDIN DE VEAU	CARBONARA OU FILET DE MERLU MSC	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX ÉPICES LÉGÈRES OU NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	CASSOLETTE DE LA MER MSC OU TARTE AU FROMAGE 
RIZ LÉGUMES CHILI	POÊLÉE CHAMPÊTRE TORTI	PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE SAUTÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BARRE BRETONNE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF OU ÉCLAIR À LA VANILLE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ MERINGUE MAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DESSERT EMBALLÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

0

Produits Bio Produits Labellisés 




Pêche durable

Produit Local

Repas végétarien 

Menu à thème

Repas du Nord 

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
VELOUTÉ DUBARRY SALADE DE MAÏS ET CAROTTES	QUICHE AUX LÉGUMES OU OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE AUX CROUTONS POTIRON RÂPÉ	FRIAND AU FROMAGE OU SALADE DE PERLES DE BLÉ
RÔTI DE BOEUF AU JUS OU BOULETTES DE BOEUF À LA MILANNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AIGRE DOUCE  OU POULET À LA THAÏ	SAUTÉ DE PORC À LA BIÈRE  OU STEAK HACHÉ AU MAROILLES	PIZZA AU FROMAGE  OU WATERZOÏ DE POISSON MSC
PENNE NAVETS BRAISÉS	POÊLÉE CHINOISE RIZ	ENDIVES BRAISÉES POMMES RISSOLÉES	BOULGOUR CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON CRÊPE AU CHOCOLAT	CRÈME CHOCOLAT MAISON OU FLAN CAMEL	PUDDING DUNKERQUOIS MAISON TARTE AU SUCRE MAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON TARTE CITRON



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





0

**Produits Bio** 
**Produits Labellisés**   
**Pêche durable**  
**Repas végétarien** 
**Produit Local**

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran SOUPE À L'OIGNONS  OU CÉLÉRI REMOULADE	fêtons les Gwladys TERRINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC  OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	fêtons les Amédée POTAGE DUBARRY  OU TERRINE DE LÉGUMES  OU ASPERGE MIMOSA	fêtons les Benjamin SALADE VERTE DE CROUTON  OU DEMI POMELO	fêtons les Hugues CRÊPE AU FROMAGE  ENDIVES LOCALES MIMOLETTE
CORDON BLEU  RÔTI DE PORC GRATINÉ	HACHIS PARMENTIER  OU ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	PILONS DE POULET  OU BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	PASTA PARTY SAUCE  AUX 3 FROMAGES  OU JAMBON BRAISÉ	<b>POISSON PANÉ MSC</b> <b>SAUCE TARTARE</b>  OU OMELETTE
HARICOTS BEURRE À L'AIL  COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE  ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	SEMOULE  LÉGUMES COUSCOUS	TORTI  BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ  PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU MIEL  OU VELOUTÉ FRUIT	<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON</b>   QUATRE QUART À L'ANANAS MAISON	ENTREMET PISTACHE  OU CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT  OU MOUSSE AUX FRUITS	CAKE MARBRÉ DU CHEF  OU DONUT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON  CHOU CHANTILLY

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

0



0


Produits Bio Produits Labellisés 

Pêche durable

Produit Local

0 0

Repas végétarien Sur la route des  
Vacances 

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
fêtons les Isidore SOUPE MEXICAINE ( HARICOTS ROUGES , MAÏS) OU SALADE DE PÂTES AU PESTO	fêtons les Irène PÂTÉ DE CAMPAGNE OU SALADE AUX POIREAUX	fêtons les Célestin SALADE DE HARICOTS VERTS OU DUO DE CRUDITÉS OU VERRINE DU CHEF	fêtons les Jean Baptiste SALADE DE HARICOTS VERTS OU TABOULÉ DE CHOU FLEUR	fêtons les Julie FEUILLETÉ HOT DOG DUO DE CRUDITEÉS
<b>FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE BONNE FEMME</b> OU SAUCISSE DE TOULOUSE	CARONADE FLAMANDE LOCALE OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	LASAGNES BOLOGNAISE <b>OU LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS</b>	LASAGNES BOLOGNAISE <b>LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS</b>	BURGER VÉGÉTARIEN  OU FISH BURGER
PÂTES ÉPINARDS	FRITES SALADE D'ENDIVES LOCALES	0 SALADE VERTE	RIZ LÉGUMES CHILI	POTATOES POÉLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ÎLE FLOTTANTE MAISON OU CRÈME CHOCOLAT	FOUACE MAISON OU TARTE POIRE CHOCOLAT MAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE CAKE MAISON AUX FRUITS	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DESSERT EMBALLÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

0







