
















## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte et croustons</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Spaghettis au thon façon napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Terrine de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes  et biscuit</p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, comotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine au thon</p> <p>Filet de merlu sauce crevettes </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Salade verte</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Tajine de poisson (pc)</p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade fantaisie / Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 03 au 07 avril 2023



LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> </p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Petit-pois</i> </p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Salade fermière</i></p> <p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre / Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> </p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Orange</i></p>	<p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
 <p><b>Joyeuses Pâques</b></p>	<p><i>Tarte aux fromages</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Pomme</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>MENU SPÉCIAL PÂQUES</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Saucisse de Francfort*</i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p> <p><u>Substitution</u>  <i>S/P</i> : Pâté de volaille / Saucisse de volaille  <i>S/V</i> : Salade brésilienne / Poisson poêlé au beurre</p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u>  <i>S/V</i> : Couscous poisson (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Lasagne végétarienne (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salade du Puy</i></p> <p><i>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</i> </p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Gâteau marbré au chocolat</i></p>	<p><i>Salade du Puy</i> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><i>Salade niçoise</i> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

