









Menus scolaires Pierry

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croutons et vinaigrette moutardée ***</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p>	<p>Crêpe à l'emmental ***</p>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée ***</p>
<p>Lentilles tomatées </p>	<p>Escalope de dinde LR  sauce Normande (crème, champignons) <i>SV: Filet de colin d'Alaska pané</i></p>	<p>Roti de veau sauce au thym <i>SV: Palet végétal maraicher</i></p>	<p>Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil) </p>	<p>Nuggets de blé </p>
<p>Riz Créole BIO </p>	<p>Petits pois carottes ***</p>	<p>Purée de pomme de terre ***</p>	<p>Haricots beurre ***</p>	<p>Torsades ***</p>
<p>Fromage fondu vache qui rit ***</p>	<p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Emmental ***</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre ***</p>	<p>Cantal AOP </p>
<p>Mousse saveur chocolat au lait^o ***</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme-cassis allégée en sucre ***</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fruit de saison ***</p>
<p>Galette bretonne Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture Lait Purée pomme fraise</p>	<p>Madeleine Fruit de saison Yaourt à boire</p>	<p>Pain fromage frais peu moule nature Jus d'orange</p>	<p>Gaufrette vanille Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Pierry

Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Céleri râpé et vinaigrette moutardée ***	Coupelle Tarti'Thon ***	Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***
Roti de dinde LR sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre) <i>SV: Steak de blé et oignons</i> ***	Lasagnes aux légumes (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental ***	Jambon blanc* (*Jambon de dinde) <i>SV: Crispidor à l'emmental</i> ***	Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (tomates, ciboulettes, olives vertes) <i>SV: Beaufilet de colin sauce provençale</i> ***	Poisson blanc pané ***
Riz créole ***	(plat complet) ***	Purée de courgettes et pommes de terre ***	Semoule ***	Epinards en branche BIO sauce béchamel ***
Munster AOP ***	Petit fromage frais sucré aux fruits ***	Camembert ***	Fromage frais chanteneige BIO ***	Yaourt nature et sucre ***
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Tarte flan
Pain et beurre Lait Fruit de saison	Gateau fourré à l'abricot Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Petit beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pain et bâton de chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme framboise allégée en sucre	Boudoirs Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Pierry

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, mais) ***	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***	Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental) ***
Tortilla plancha	Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes (fines herbes, échalottes) <i>SV: Pané fromager</i>	Pilon de poulet LR sauce au jus <i>SV: beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i>	Dahl de lentilles	Pavé de colin d'Alaska aux herbes de provence
Salade verte	Haricots verts	Torsades	Riz créole BIO	Purée de patate douce et pommes de terre
Saint Paulin	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit contentin	Maroilles AOP
Fruit de saison	Chouquettes à la crème vanille	Fruit de saison	Liegeois au chocolat°	Fruit de saison
Palmier glacé au sucre Lait Purée de pomme pruneaux	Pain Fromage frais petit contentin Fruit de saison	Gâteau fourée cacao Petit fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Biscuit sablé coco Yaourt nature et sucre Sirop grenadine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Pierry

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika</i></p> <p><i>SV: Œuf dur sauce basquaise</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p><i>SV: Haché de cabillaud sauce safranée</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce au beurre</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>Blé à la provençale (Blé, poivrons, tomate, herbes de Provence) ***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard, fromage à raclette </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge BIO et vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p><i>SV: Nuggets de blé</i></p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO à l'ail </p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>***</p> <p>Muffin nature pépites de chocolat</p>
<p>Quatre quart nature Yaourt nature et sucre Jus de pomme</p>	<p>Pain et bâton de chocolat Lait Purée pomme coing</p>	<p>Gaufre au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Madeleine Petit fromage frais nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre Fruit de saison Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale










* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus scolaires Pierry

Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fonds d'artichauts ***</p> <p>Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon) </p> <p>Riz créole ***</p> <p>Mimolette  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)</p> <p><i>SV: Galette de soja à la provencale</i></p> <p>Lentilles ***</p> <p>Fromage frais fraidou ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p>	<p>Pâté de volaille en croûte ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce tomate, olive, origan</p> <p><i>SV: Hachis lentilles vertes et purée de courgette</i></p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée  ***</p> <p>Omelette </p> <p>Légumes ratatouille et blé ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Haché de cabillaud sauce au beurre blanc </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Cookie</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré fraise</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Pierry

Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre ***	Salade de lentilles vertes et ciboulette ***	<i>Menu Printemps</i> Tomate et vinaigrette moutardée ***	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
FERIE	Ravioli au bœuf et à la dinde <i>SV: Ravioli au saumon</i>	Sauté de dinde LR sauce curry (crème fraîche, curry)	Roti de veau sauce normande (crème, champignons) <i>SV: Haché de cabillaud sauce normande</i>	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil)
	*** (plat complet)	*** Haricots verts	*** Pommes de terre quartier avec peau	*** Riz créole BIO
***	*** Fromage fondu vache qui rit BIO	*** Fromage blanc nature et sucre	*** Munster AOP	*** Yaourt nature BIO et sucre
***	*** Lacté saveur vanille	*** Fruit de saison	*** Brownie	*** Fruit de saison BIO
	Pain et pâte a tartiner Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Biscuit caramel Lait Compote pomme poire allégée en sucre	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Gâteau fourré abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Pierry

Semaine du 17 au 21 Avril 2023 - Vacances scolaires zone B



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives (fécule de pdt, carottes, champignons) </p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Chou fleur bio persillé </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Gauffre nappée chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, maïs, oignon, ail, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p> Nuggets de poulet</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin sauce crème</i></p> <p>***</p> <p>Courgette et riz</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce ketchup  <i>(Ketchup, carotte, laurier)</i></p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental  ***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Pain fromage frais peu moule nature Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Gauffre nappée chocolat Lait Fruit de saison</p>	<p>Galette bretonne Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre Purée de pomme ananas Sirop menthe</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

