

MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'HARDRICOURT
SEMAINE DU LUNDI 1er AU VENDREDI 5 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	TOMATES VINAIGRETTE ET BASILIC	RADIS BEURRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON S/P : GALANTINE DE VOLAILLE ET CORNICHON S/V : CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE BŒUF S/V : BRANDADE DE POISSON	AIGUILLETES DE POULET JUS AUX HERBES S/V : OMELETTE AUX HERBES	SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON S/V : CRISPIDOR	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	CASSOLLETTE DE POISSON SAUCE CITRON
PENNES	RIZ	POLENTA CREMEUSE	CAROTTES PERSILLEES	RIZ CREOLE
CANTAFRAIS	GOUDA	CANTAL AOP	BLEU D'AUVERGNE AOP	CAMEMBERT
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)	 SMOOTHIE POMME POIRE ANANAS	TARTE TATIN	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GENIEN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'HARDRICOURT
SEMAINE DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CREPES AU FROMAGE	CONCOMBRE TZATZIKI	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON S/V : CELERI SAUCE CREME AUX EPICES
POISSON PANE ET CITRON	TAJINE DE DINDE AU MIEL ET CITRON S/V : FILET DE HOKI SAUCE PORTUGAISE	TARTIMOUFLETTE S/P : TARTIMOUFLETTE DE VOLAILLE S/V : TARTIMOUFLETTE AU FROMAGE	EMINCE DE BŒUF AU JUS S/V : SUPREME DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	ROTI DE BŒUF JUS AUX HERBES S/V : EPINARDS, POMME DE TERRE ET RICOTTA
BOULGOUR	LEGUMES TAJINE (TOMATES, AUBERGINES, ABRICOTS)		POLEE DE LEGUMES	EPINARDS
BRIE	EMMENTAL	 FROMAGE BLANC ET SUCRE	PETIT MOULE NATURE	SAINT BRICET
FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)	GAUFRE AU SUCRE	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)	 MILK SHAKE CHOCOLAT MADELEINE	COMPOTE POMME CASSIS

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMERON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'HARDRICOURT
SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU BLANC VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINE AU CELERI	SALADE VERTE VINAIGRETTE	COQUILLETES AU PISTOU
AIGUILLETES DE POULET SAUCE YASSA	COUSCOUS BOULETTE DE MOUTON	SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE	MARMITE DE POISSON SAUCE PERSANE	BURGER DE VEAU
RIZ CREOLE	LEGUMES COUSCOUS	BOULGOUR	CRUMBLE DE COURGETTES	RATATOUILLE ET PDT
TOMME GRISE	VACHE QUI RIT	EDAM	FROMAGE FRAIS SUCRE	COULOMMIERS
FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)	FLAN NAPPE CARAMEL	COMOTE DE POMME	CAKE NATURE AU COULIS FRAISE MENTHE	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'HARDRICOURT
SEMAINE DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE ET CORNICHON S/V : CHOU CHINOIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET CRUMBLE PARMESAN	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC SAUCE DIABLE S/V : MARMITE DE POISSON SAUCE SAFRAN	EMINCE DE DINDE SAUCE FORESTIERE S/V : SUPREME DE COLIN SAUCE ORIENTALE	GIGOT D'AGNEAU AU JUS S/V : OMELETTE SAUCE PROVENCALE	 BRANDADE DE THON
	PETITS POIS	EPINARDS	POMMES DE TERRE VAPEUR	
	YAOURT NATURE	CANTAFRAIS	TOMME BLANCHE	EMMENTAL
	COMPOTE DE POMME ET ABRICOT	CREME DESSERT VANILLE	DESSERT DE PRINTEMPS	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GENIEN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



**MENU SCOLAIRE DE LA VILLE D'HARDRICOURT
SEMAINE DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 3 MAI 2019**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON	CREPE AU FROMAGE	FERIE	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON S/P : PATE DE VOLAILLE ET CORNICHON S/V : CELERI VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE S/V : FILET DE MERLU SAUCE VANILLE	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE S/V : NUGGETS DE POISSON ET CITRON		SAUCISSE DE STRASBOURG (PORC) S/P : SAUCISSE DE VOLAILLE S/V : QUENELLE SAUCE AUREORE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
SEMOULE	HARICOTS BEURRE		COQUILLETTE	RIZ
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC FRUITE		EDAM	CARRE
GELIFIE SAVEUR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)		COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUITS DE SAISON (AU CHOIX)

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMERON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Issu du commerce équitable
- Issu de l'agriculture biologique
- Plat végétarien
- Plat du chef
- Nouvelle recette

