



La Chronique Culinaire :

## Institution St Spire Maternelles

Parmentier de millet & son crumble

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien



SEMAINE 1 DU PA	lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Entrée	 CAROTTES RAPEES NATURE	MACEDOINE A LA RUSSE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CELERI ET POMMES VERTES EN SALADE
Plat	 JAMBON GRILLE	 TAJINE D'AGNEAU	TORTILLA AUX FINES HERBES	POISSON PANE
Accompagnement	PUREE DE POMMES DE TERRE	EMINCE DE CHOU VERT BRAISE	 POELEE DE LEGUMES DE SAISON	 CAROTTES BIO FRAICHES
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	COUPE CHOCOLAT COCO	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	GATEAU DU CHEF	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.**

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

**Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements**



Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

## Institution St Spire Maternelles

Parmentier de millet & son crumble

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 2 DU PA

lundi 18 mars

mardi 19 mars

jeudi 21 mars

vendredi 22 mars

Entrée

SALADE TZATZIKI

POTAGE DE LEGUMES DE SAISON



RADIS ROSES  
AU BEURRE

VERRINE AUX SENTEURS  
NICOISES

Plat



SAUTE DE POULET  
AUX FRUITS SECS



BOULETTES  
DE BŒUF

ŒUFS BROUILLES CIBOULETTE

FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE  
OLIVE

Accompagnement

BROCOLIS

POMME DE TERRE  
AU FOUR



RIZ BIO  
PILAF



EPINARDS A LA CREME

Fromage ou Produit laitier

FROMAGE

LAITAGE

FROMAGE

FROMAGE

Dessert

FLAN NAPPE AU CAMEL



CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

BROWNIE DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.**

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

**Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements**



La Chronique Culinaire :

## Institution St Spire Maternelles

Parmentier de millet & son crumble

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 3 DU PA

lundi 25 mars

mardi 26 mars

jeudi 28 mars

vendredi 29 mars

Entrée

POTAGE DE LEGUMES DE SAISON

SALADE COMPOSEE

VERRINE BRUNOISE DE LEGUMES  
VINAIGRETTE BALSAMIQUE



CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE A L'ANCIENNE



Plat



SAUTE DE PORC  
A L'ANCIENNE



BOULETTES  
D'AGNEAU



ESTOUFFADE  
DE BŒUF

FILET DE MERLU

Accompagnement

RIZ

FARFALLES

COEUR DE BLE EN SAUCE

CHOU ROMANESCO

Fromage ou Produit laitier

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

LAITAGE

Dessert

ECRASE DE FRUITS

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CLAFOUTIS AUX  
FRUITS DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

***Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.***

***Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.***

***Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements***



## Institution St Spire Maternelles

La Chronique Culinaire :

Boulettes de boulgour, quinoa & lentilles

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 4 DU PA

lundi 01 avril

mardi 02 avril

jeudi 04 avril

vendredi 05 avril

Entrée

VELOUTE DE CAROTTES

FEUILLETE A LA FARCE

RILLETES DE COLIN

SALADE COMPOSEE

Plat



ESCALOPE  
DE DINDE



LONGE DE PORC  
A LA TOMATE



BŒUF  
BOURGUIGNON

BRANDADE DE POISSON

Accompagnement

PENNE BIO

TIAN DE LEGUMES

RIZ PILAF



LENTILLES

Fromage ou Produit laitier

FROMAGE

LAITAGE

FROMAGE

FROMAGE

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC



CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



TARTE  
DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

***Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.***

***Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.***

***Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements***








## Institution St Spire Maternelles

La Chronique Culinaire :

Boulettes de boulgour, quinoa & lentilles

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 1 DU PA	lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Entrée	SALADE DE MAIS	 POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE DE MACHE ET SA GARNITURE 	PATE DE FOIE
Plat	 BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	 ROTI DE PORC AUX GRAINES DE MOUTARDE	 BLANQUETTE DE VEAU	COUSCOUS DE LA MER
Accompagnement	PATES	BLE	HARICOTS BEURRE	SEMOULE
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.**

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

**Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements**









## Institution St Spire Maternelles

La Chronique Culinaire :

Boulettes de boulgour, quinoa & lentilles

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 2 DU PA	lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Entrée	SALADE FROMAGERE	 CONCOMBRES MIMOSA	QUICHE LORRAINE	SALADE COMPOSEE
Plat	RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE MAISON	 EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE	 JAMBON SAUCE FORESTIERE	MAREE DU JOUR
Accompagnement	JULIENNE DE LEGUMES	SEMOULE	RIZ ARLEQUIN	 POELEE DE LEGUMES
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	MOUSSE AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.**

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.**

**Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements**