



Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Lycée St Léon

La Chronique Culinaire :

Parmentier de millet & son crumble



Produit **FRAIS**



Produit de **SAISON**



Produit **LOCAL**



Origine **FRANCE**



Produit **BIO**

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

	SEMAINE 1 DU PA	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Entrées au choix		CAROTTES RAPEES NATURE	MACEDOINE A LA RUSSE	SALADE DE RIZ	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CELERI ET POMMES VERTES EN SALADE
		SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE COMPOSEE	DUO DE CHOUX CUIT AU FOUR EN SALADE	SALADE COMPOSEE
		FEUILLETE AU FROMAGE	TERRINE DE MOUSSE DE CANARD	RADIS ROSES	SALADE DE BLE AU SURIMI	POIREAUX A LA NIMOISE
		SALADE AU THON	RILLETTES DE POISSON	ENDIVES AUX DES DE BLEU VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE
Plats au choix		JAMBON GRILLE	TAJINE D'AGNEAU	STEAK HACHE SAUCE BARBECUE DU CHEF	TORTILLA AUX FINES HERBES	POISSON PANE
		CABILLAUD CUIT A LA VAPEUR	COLIN SAUCE CRUSTACES	POISSON DU JOUR	PÂTES AU SAUMON	BLANC DE POULET POELE
Accompagnements		PUREE DE POMMES DE TERRE	EMINCE DE CHOU VERT BRAISE	PETITS POIS AUX OIGNONS	POELEE DE LEGUMES DE SAISON	CAROTTES BIO FRAICHES
		PRINTANIERE DE LEGUMES	SEMOULE AUX EPICES	FRITES	TORTIS	<b>PARMENTIER DE MILLET &amp; SON CRUMBLE</b>
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
Desserts au choix		COUPE CHOCOLAT COCO	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	GATEAU DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMET VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
		CREME AUX OEUFS	PECHES AU SIROP	FLAN NAPPE CAMEL	POMME AU FOUR CAMELISE	POIRE AU SIROP
		PUREE DE FRUITS	BANANE ROTIE AU THYM	COMPOTE	FLAN CHOCOLAT	CREME CAMEL

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

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Entrées au choix	SALADE TZATSIKI	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE COMPOSEE	RADIS ROSES AU BEURRE	VERRINE AUX SENTEURS NICOISES
	SALADE COMPOSEE	VERRINE DE BETTERAVES MIMOSA	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SAUCISSON SEC
	CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	TRIO DE CRUDITES DE SAISON EN VERRINE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COMPOSEE
	SALADE POMME DE TERRE AUX ECHALOTES CONFITES	TERRINE DE POISSON	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE DE PATES TRICOLORES AU PESTO	ASSIETTE DE POIREAUX RAVIGOTE
Plats au choix	SAUTE DE POULET AUX FRUITS SECS	BOULETTES DE BŒUF	COTE DE PORC ECHINE SAUCE CHARCUTIERE	ŒUFS BROUILLES CIBOULETTE	FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	MOULES A LA CREME	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE	ROTI DE DINDE
Accompagnements	BROCOLIS	POMME DE TERRE AU FOUR	CHOUX DE BRUXELLES	RIZ BIO PILAF	EPINARDS A LA CREME
	COQUILLETES	PETIT POIS AU JUS	FRITES	HARICOTS BEURRE	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	FLAN NAPPE AU CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE	BROWNIE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT CAMELISE
	COMPOTE POIRE CANNELLE	COKTAIL DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	CREME CAMEL	BANANE & SA SAUCE AU CHOCOLAT
	CREME CHOCOLAT	SMOOTHIE FRAISES TAGADA	CHOUX A LA CREME	POIRE AU SIROP MAISON	POMME AU FOUR

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

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

	SEMAINE 3 DU PA	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
		<b>POTAGE DE LEGUMES DE SAISON</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>SALADE DE PATES</b>	<b>Animation ANGLETERRE</b>	
Entrées au choix		EMINCE DE CELERI EN REMOULADE	FENOUIL EN SALADE	SALADE COLESLAW	<b>FISH AND CHIPS</b>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE
		SALADE DE THON	SMOOTHIE DE BETTERAVES AUX POMMES	VERRINE ORIENTALE	<b>SALADE DU JOUR</b>	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
		FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE BLE	SALADE COMPOSEE		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats au choix		SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	BOULETTES D'AGNEAU	AILE DE RAIE AUX CAPRES	<b>BURGER DU CHEF</b>	FILET DE MERLU
		POISSON PANE	FILET DE TRUITE SAUCE SOJA	POULET ROTI		NORMANDIN DE VEAU
Accompagnements		RIZ	FARFALLES	Frites	<b>Frites</b>	CHOU ROMANESCO
		JEUNES CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR		POMMES NOISETTES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix		ECRASE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME MAISON	<b>BROWNIE</b>	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ROULE A LA CONFITURE MAISON	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	<b>PANCAKE</b>	ILE FLOTTANTE & CREME ANGLAISE
		ENTREMET PISTACHE	CREME CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	CREME CHOCOLAT
		LIEGEOIS CHOCOLAT	ANANAS ROTI AUX GOUSSES DE VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS		VELOUTE AUX FRUITS

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

# Institution St Spire Lycée St Léon

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	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril <i>Animation ESPAGNE</i>	vendredi 05 avril
Entrées au choix	VELOUTE DE CAROTTES	FEUILLETE A LA FARCE	CELERI ET POMMES SAUCE REMOULADE LEGERE	<b>TORTILLAS</b>	SALADE COMPOSEE
	RADIS ROSES & BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE COMPOSEE	SALADE DU JOUR	ENDIVES AUX NOIX
	SALADE COMPOSEE	VERRINE DU CHEF	SALADE DE PATES		TABOULE AU POULET
	MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE	SALADE DE SOJA ET MAIS	CONCOMBRES A LA CREME		CREPE AU FROMAGE
Plats au choix	 ESCALOPE DE DINDE	 LONGE DE PORC A LA TOMATE	 PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	<b>PAELLA DU CHEF</b>	BRANDADE DE POISSON
	MAREE DU JOUR	OMELETTE A L'ESPAGNOLE	PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE		 SAUCISSE DE FRANCFORT
Accompagnements	 PENNE BIO	TIAN DE LEGUMES	POTATOES		 LENTILLES
	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES VAPEUR	CAROTTES VICHY		SALADE VERTE
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
Desserts au choix	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC</b>	<b>CORBELLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBELLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CHURROS</b>	<b>CORBELLE DE FRUITS DE SAISON</b>
	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	CORBELLE DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON
	PUDDING	ILE FLOTTANTE	PANNACOTTA CHOCOLAT		FROMAGE BLANC CREME DE MARRON
	POIRE CARAMELISEE	FLAN NAPPE	LITCHIS AU SIROP		COMPOTE POIRE VANILLEE

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

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
				<b>Repas ALLEMAND</b>	
				SALADE DE POMMES DE TERRE	PATE DE FOIE
Entrées au choix	SALADE DE MAIS	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	RADIS ROSES & SON BEURRE	SALADE DU JOUR	SALADE COMPOSEE
	SALADE COMPOSEE	CAKE AUX OLIVES NOIRES	CHOU ROUGE AUX POMMES		TERRINE DE POISSON
	VERRINE RIZ AUX POIVRONS	VERRINE FROMAGE FRAIS AUX HERBES	TOAST AU CHEVRE		
	SARDINES AU NATUREL	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS 3 COULEURS		 SALADE DU CHEF
Plats au choix	 BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	 ROTI DE PORC AUX GRAINES DE MOUTARDE	 NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE AU CURRY	 COUSCOUS PILONS DE POULET MERGUEZ
	COCKTAIL DE FRUITS DE MER EN GRATIN	POISSON DU JOUR	DOS DE CABILLAUD PROVENCALE		
Accompagnements	PATES	BLE	BROCOLIS A L'AIL	PATES	SEMOULE
	 CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS PLATS PERSILLES	FRITES		LEGUMES COUSCOUS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
Desserts au choix	LIEGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC & MARMELADE MAISON	APPLE STROTZEL	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	 MOUSSE COCO	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE D'AGRUMES
	PAIN PERDU	COMPOTE POMME SPECULOOS	CREME CAMEL		COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE DE FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS		ENTREMET CAMEL

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

# Institution St Spire Lycée St Léon

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	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Entrées au choix		SALADE FROMAGERE	 CONCOMBRES MIMOSA	SALADE COMPOSEE	QUICHE LORRAINE	SALADE COMPOSEE
		MAQUEREAUX MOUTARDE	SMOOTHIE PETITS POIS	OEUF DUR MAYONNAISE	COCARDE DE CRUDITES	PATE EN CROUTE
		SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CAROTTES CUITES AU CUMIN	SALADE COEUR DE PALMIERS	SALADE DE RIZ
Plats au choix		SALADE DE POMMES DE TERRE FINES HERBES	SALADE AU THON	SALADE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CHOU BLANC VINAIGRETTE
		<b>RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE MAISON</b>	 <b>EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE</b>	 <b>STEAK HACHE POELE</b>	 <b>JAMBON SAUCE FORESTIERE</b>	<b>MAREE DU JOUR</b>
		<b>FILET DE COLIN DIEPPOISE</b>	<b>MAREE DU JOUR</b>	<b>CALAMARS A LA ROMAINE</b>	<b>POISSON EN PAELLA</b>	 <b>CUISSE DE POULET AU FOUR</b>
Accompagnements		JULIENNE DE LEGUMES	SEMOULE	 <b>BROCOLIS BIO</b>	RIZ ARLEQUIN	POELEE DE LEGUMES
		 <b>PUREE DE POMME DE TERRE</b>	<b>CAVIAR DE PANAIS</b>	FRITES	 <b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>	POMMES NOISETTE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
Desserts au choix		<b>MOUSSE AUX FRUITS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>PANNACOTTA AU CHOCOLAT</b>	 <b>MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
		<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CREME AUX OEUFS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>PARIS-BREST</b>
		<b>POMME AU FOUR</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>	<b>BANANE CHANTILLY</b>
		<b>CREME DESSERT SAVEUR CAMEL</b>	<b>ENTREMET VANILLE</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>FROMAGE BLANC ET COMPOTE DE POMMES</b>	<b>COMPOTE ANANAS</b>

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