



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 10 du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts à l'emmental	 Salade piémontaise (pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)	Céleri râpé mayonnaise au curry	 Potage de légumes	Laitue vinaigrette
Mignonettes d'agneau sauce orientale	Nugget's de blé dosette de ketchup	Jambon grillé sauce forestière (oignon, champignon, fond, roux, crème)	Filet de poisson sauce armoricaine	 Poulet basquaise
Boulgour	Carottes rissolées	Petits pois extra fins	Purée de potiron	Riz
Fruit de saison	Compote pomme-passion	Mousse au chocolat	Moelleux nature	Crème vanille



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 11 du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

LUNDI

Taboulé

MARDI

Salade lorette

(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)

MERCREDI

Concombre à
la crème



JEUDI

Œuf dur
mayonnaise

VENDREDI

Carottes râpées
vinaigrette

Bœuf bourguignon

Filet de poisson
meunière

Sauté de dinde
au jus

(jus de volaille, carottes, oignons)



Pâtes aux lentilles*

(pâtes, lentilles, tomates)

Rôti de porc
braisé

(jus de porc, carottes, oignons)

Haricots verts

Pommes vapeur
maître d'hôtel

Blé à la tomate

-

Gratin de brocolis

(brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental)

Fruit de saison

Flan nappé caramel

Compote
pomme-pêche

Fruit de saison

Maestro chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 12 du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Napoli (pâtes, tomate, maïs, vinaigrette)	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)	Salade de pommes de terre au thon
Aiguillettes de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	Tajine de légumes aux pois chiches (pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate)	Steak haché sauce poivre douce (fond, oignon, roux, poivre, crème)	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Sauté de porc vallée d'Auge (pomme, cidre, oignon, fond, roux)
Purée de chou-fleur	Semoule	Carottes persillées	Pommes noisettes	Petits pois
		Fromage blanc aux fruits		
Compote de poires	Fruit de saison		Cheese cake	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 13 du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021



LUNDI

Betterave au maïs

Hachis végétarien*

(purée de pommes de terre, égréné de soja)

-

Flan caramel

MARDI

Crêpe au fromage

Jambon grill

Haricots beurre

Fruit de saison

MERCREDI

Carottes râpées
au citron

Filet de poisson
sauce bonne femme

(champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or,
roux)

Riz pilaf

Liégeois vanille

JEUDI

Concombre vinaigrette

Paupiette de veau
au jus

Epinards à la crème



Génoise au
chocolat

VENDREDI

Galantine de volaille

Rôti de dinde
à l'ancienne

Coquillettes

Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave vinaigrette	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron rouge, xérès, mayonnaise)	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade ruzinoise (pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)
Férié	Filet de poulet sauce barbecue	Boulettes de bœuf sauce tomate	Croc fromage	Dos de poisson sauce façon beurre blanc
	Semoule	Brocolis	Pâtes	Julienne de légumes (chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)
		Yaourt pulvé		
	Crème chocolat		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 15 du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Salade des carpates (pdt, lardons, carottes, oignons, persil)	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Duo de crudités (carottes ,céleri, vinaigrette)	Radis beurre	 Macédoine de légumes
Daube de bœuf à la thaï	Chipolatas	Colombo de volaille (sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux)	Filet de poisson meunière	Omelette
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Semoule	Carottes crémees	Torsades
				Yaourt aromatisé
Compote pomme-banane	Fruit de saison	Flan chocolat	Riz au lait maison	



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire LES HERBIERS Brandon



Semaine 16 du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri râpé mayonnaise	 Salade du pêcheur (pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise)	Betteraves aux pommes	 Concombre sauce bulgare (concombre, carottes, sauce fromage blanc)	Salade printanière (Salade, tomate, maïs, dés de fromage)
Rôti de porc au jus (jus de porc, carottes, oignons)	Cordon bleu	Filet de poisson sauce oseille (sauce : fumet, oseille, roux, crème)	Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)	Lasagnes bolognaise*
Haricots blancs à la tomate	Petits pois extra fins	Gratin de chou-fleur (chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)	Haricots verts	-
	Yaourt aromatisé			
Mousse chocolat		Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote de fruits



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce