

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

| | lundi 11 février | mardi 12 février | mercredi 13 février | jeudi 14 février | vendredi 15 février |
|------------|-------------------|---------------------------------|-------------------------|--|-----------------------------------|
| Fêtons les | <i>Héloïse</i> | <i>Félix</i> | <i>Béatrice</i> | <i>Valentin</i> | <i>Claude</i> |
| | POTAGE DE LEGUMES | ENDIVES AUX DES DE FROMAGE | SALADE DE CHOU | 0 | SALADE DE CHOU CHINOIS ET FROMAGE |
| | QUICHE AU FROMAGE | BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE | PILON DE POULET | EMINCE DE BŒUF (FRAIS LOCAL) FORESTIER | MAREE DU JOUR |
| | SALADE VERTE | CAROTTES ET CELERI | POMMES DE TERRE SAUTEES | POELEES DE LEGUMES | POMMES SABLEES |
| | FRUIT DE SAISON | TARTE AUX POMMES (MAISON) | FROMAGE A LA COUPE | FROMAGE | YAOURT AUX FRUITS |
| | | | POIRE CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | |

GOUTERS :

**LAIT
CÉRÉALES**
0

**BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE SUCRÉ**
0

**PAIN·
FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN·
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN AU LAIT
CRÈME DESSERT CARAMEL**
0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

Menus Centre de loisirs

| | lundi 18 février | mardi 19 février | mercredi 20 février | jeudi 21 février | vendredi 22 février |
|-------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------|--|---------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Bernadette</i> | <i>Gabin</i> | <i>Aimée</i> | <i>Pierre-Damien</i> | <i>Isabelle</i> |
| | CONCOMBRE VINAIGRETTE | VELOUTE A LA CREME DE KIRI | SALADE COLESLAW | MACEDOINE MAYONNAISE | TABOULE |
| | HAUT DE CUISSE DE POULET | BOULETTE DE BŒUF | ROTI DE PORC AU JUS | STEAK HACHE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS | LASAGNES AU POISSON |
| | HARICOTS VERTS | COQUILLETES AU BEURRE | PETITS POIS AU JUS | BOULGOUR SAFRANE | SALADE |
| | TARTARE | BRIE | EMMENTAL | EDAM | ST MORET |
| | ENTREMETS VANILLE | FRUIT DE SAISON | SEMOULE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | PECHE AU SIROP |

GOUTERS :

**PAIN*
ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**LAIT CHOCOLATÉ
CÉRÉALES**
0

**PAIN*
CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS**
0

**GÂTEAU MARBRÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL**
0

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

Menus Centre de loisirs

| | lundi 25 février | mardi 26 février | mercredi 27 février | jeudi 28 février | vendredi 01 mars |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------------|--|--|-----------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Roméo</i> | <i>Nestor</i> | <i>Honorine</i> | <i>Auguste</i> | <i>Aubin</i> |
| | POTAGE DE LEGUMES | SALADE VERTE AU MAIS ET AU BLEU | CELERI RAVE FRAIS REMOULADE AU CITRON | CONCOMBRE VINAIGRETTE | SAUCISSON SEC BEURRE |
| | STEAK HACHE AUX ECHALOTES | ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE | WINGS DE VOLAILLE | EMINCE DE LANGUE DE BŒUF A LA TOMTE | BRANDA DE POISSON MAISON |
| | FRITES EN CUBE | POEELE DE LEGUMES | SEMOULE AUX PETITS LEGUMES | CAROTTES VICHY | SALADE VERTE |
| | CAMEMBERT | CHANTENEIGE | EDAM | BRIE | PETIT SUISSE SUCRE |
| | FRUIT DE SAISON | CLAFOUTIS | COMPOTE DE FRUITS | CHOUX A LA CREME | FRUIT DE SAISON |

**GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRÉ
BARRE BRETONNE**
0

**PAIN*
ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN*
ET PÂTE À TARTINER
JUS D'ORANGE**

**PAIN AU LAIT
LAIT CHOCOLATÉ**
0

**BRIOCHE
CRÈME DESSERT À LA
VANILLE**
0





RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire


En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

Mardi Gras

| | lundi 04 mars | mardi 05 mars | mercredi 06 mars | jeudi 07 mars | vendredi 08 mars |
|-------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Casimir</i> | <i>Olive</i> | <i>Colette</i> | <i>Félicité</i> | <i>Jean de Dieu</i> |
| | CONCOMBRE BULGARE | | COLESLOW AUX RAISINS | VELOUTE DE LEGUMES | |
| | ESCALOPE DE POULET A LA CREME | BOURGUIGNON A L'ANCIENNE | ROTI DE PORC AU JUS | CARBONARA | POISSON PANE ET CITRON |
| | HARICOTS VERTS | CAROTTES SAUTEES | FLAN DE LEGUMES MAISON | MACARONNI | PUREE DE POMMES DE TERRE (MAISON) |
| |  | CANTAL | ST NECTAIRE | ET FROMAGE RAPE | PETIT SUISSE |
| | ENTREMET CHOCOLAT | BEIGNET | FROMAGE BLANC ET CRUMBLE | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |

GOUTERS :

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**GÂTEAU MARBRÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL**

**LAIT CHOCOLATÉ
CÉRÉALES**

**BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS**

**PAIN ET FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

| | lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|-------------------|-------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Rosine</i> | <i>Justine</i> | <i>Rodrigue</i> | <i>Mathilde</i> | <i>Louise</i> |
| | ROTI DE BŒUF | CAROTTES ET CELERIS RAPES | VELOUTE DE CHOUX FLEURS | SAUCISSE DE TOULOUSE | SAUCISSON SEC ET BEURRE |
| | POMMES SAUTEES | CROISSANT JAMBON MAISON | POULET ROTI | MAREE DU JOUR | MAREE DU JOUR |
| | BRIE | TRIO DE SALADE | PATES | LENTILLES MAISON | FLAN DE LEGUMES |
| | COMPOTE DE FRUITS | SEMOULE AU CAMEL | CHEVRE | RONDELE | FLAN DE LEGUMES |
| | | | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |

**GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRÉ
 BARRE BRETONNE
 0**

**PAIN
 ET CHOCOLAT
 FRUIT DE SAISON**

**PAIN
 ET CONFITURE
 JUS D'ORANGE**

**PAIN AU LAIT
 LAIT CHOCOLATÉ
 0**

**BRIOCHE
 CRÈME DESSERT À LA
 VANILLE
 0**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

LA TEAM E



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Le dicton de la semaine : *Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser*

C'est le Printemps !



| | lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|------------|--|-------------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|
| Fêtons les | <i>Cyrille</i> | <i>Joseph</i> | <i>Herbert</i> | <i>Clémence</i> | <i>Léa</i> |
| | SALADE VERTE | VELOUTE DE LEGUMES ET FROMAGE | CONCOMBRE VINAIGRETTE | | MOUSSE DE FOIE CORNICHON |
| | BRANDADE DE POISSON MAISON | NUGGET DE POULET | STEACK HACHE | PETIT SALE | MAREE DU JOUR |
| | PUREE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS | RIZ ET PETITS LEGUMES | PETIT POIS | HARICOTS BLANCS | FONDUE DE POIREAUX A LA CREME |
| | VACHE QUI RIT | | GOUDA | TOME | |
| | YAOURT VELOUTE | FRUIT DE SAISON | PANNA COTTA | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE POMMES FRAISES |



GOUTERS :

**PAIN·
COMPOTE DE FRUITS**
0

**BARRE BRETONNE
YAOURT AROMATISE**
0

**PAIN·
FROMAGE BLANC
CONFITURE**

**VIENNOISERIE
SIROP**
0

**PAIN·
CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

LA TEAM E



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

| | lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|-------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Annonciation</i> | <i>Larissa</i> | <i>Rupert</i> | <i>Gontran</i> | <i>Guladys</i> |
| | VELOUTE DE LEGUMES | 0 | CONCOMBRE VINAIGRETTE | MORTADELLE | ŒUF DUR MAYONNAISE |
| | CHIPOLATAS GRILLEE | SAUTE DE VEAU MARENGO | POULET ROTI | SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA | MAREE DU JOUR |
| | LENTILLES MASON | CAROTTES SAUTEES | POMME AU FOUR | TRIO DE LEGUMES | POMMES BOULANGERE |
| | | FROMAGE | MIMOLETTE | | |
| | FRUIT DE SAISON | GATEAU MAISON | ANANAS AU SIROP | SEMOULE AU CAMEL | FRUIT DE SAISON |

GOUTERS :

**LAIT
CÉRÉALES**
0

**PAIN*
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN*
ET PÂTE À TARTINER
FRUIT DE SAISON**

**BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE SUCRÉ**
0

**PAIN AU LAIT
CRÈME DESSERT CAMEL**
0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Menu des enfants

| | lundi 01 avril | mardi 02 avril | mercredi 03 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril |
|-------------------|--------------------------------|--|-------------------------------------|---|-------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Hugues</i> | <i>Sandrine</i> | <i>Richard</i> | <i>Isidore</i> | <i>Irène</i> |
| | CONCOMBRE VINAIGRETTE | | COLESLAW | SALADE COMPOSEE | TABOULE MAISON |
| | HAUT DE CUISSE DE POULET | SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE (FRAIS LOCAL) | ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS | HAMBURGER | MAREE DU JOUR |
| | HARICOTS VERTS | COQUILLETES AU BEURRE | SALSIFIS SAUTES | FRITES | FLAN DE LEGUMES |
| | | TOME BLANCHE | FROMAGE PORTION | CREME ANGLAISE BISCUIT | |
| | YAOURT A LA PULPE DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | ENTREMETS MANGUE ABRICOT |  | FRUIT AU SIROP |

GOUTERS :

**LAIT CHOCOLATÉ
CÉRÉALES**

**PAIN*
ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS
0**

**PAIN*
ET FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON**

**GÂTEAU MARBRÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL
0**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréaApi

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

REPAS ALSACE

| | lundi 08 avril | mardi 09 avril | mercredi 10 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril | |
|-------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------|---|-----------------------------|------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Julie</i> | <i>Gauthier</i> | <i>Fulbert</i> | <i>Stanislas</i> | <i>Jules</i> | |
| | BETTERAVE AUX DES DE FROMAGE | CONCOMBRES VINAIGRETTE | POIREAUX MIMOSA |  | RILLETES DE PORC CORNICHONS | |
| | ROTI DE BŒUF | SAUTE DE PORC A L'ORANGE | LASAGNES AUX LEGUMES | | CHOUCROUTE | BLANQUETTE DE POISSON |
| | POMMES SAUTEES | PRINTANIERE DE LEGUMES | SALADE VERTE | | CHOUX ET POMMES DE TERRE | RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES |
| | | CHEVRE | | | PETIT SUISSE | |
| | FRUIT DE SAISON | RIZ AU LAIT | FRUIT DE SAISON | | GATEAU MAISON | FRUIT DE SAISON |



GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRÉ
 BARRE BRETONNE

0

PAIN*
 ET CHOCOLAT
 FRUIT DE SAISON

PAIN*
 ET CONFITURE
 JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT
 LAIT CHOCOLATÉ

0

BRIOCHE
 CRÈME DESSERT À LA
 VANILLE

0

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Menus Centre de loisirs

| | lundi 15 avril | mardi 16 avril | mercredi 17 avril | jeudi 18 avril | vendredi 19 avril |
|-------------------|------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Paterne</i> | <i>Benoît</i> | <i>Anicet</i> | <i>Parfait</i> | <i>Emma</i> |
| | SALADE DE RIZ | BETTERAVE AU FROMAGE | SALADE COMPOSEE | CHOU ROUGE AU FROMAGE | SAUCISSON A AIL |
| | FILET DE POISSON | NUGGET'S DE VOLAILLE | BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE | SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE | FILET DE COLIN SAUCE BASILIC |
| | BROCOLIS | PUREE DE CAROTTES | HARICOTS BEURRE | SEMOULE AUX RAISINS | JULIENNE DE LEGUMES |
| | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | BRIE | RONDELE NATURE |
| | FLAN | FRUIT DE SAISON | CREME DESSERT | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE FRUITS |

GOUTERS :

**PAIN·
COMPOTE DE FRUITS
0**

**PAIN·
FROMAGE BLANC
CONFITURE**

**BARRE BRETONNE
FRUIT DE SAISON**

**BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CARAMEL
0**

**PAIN·
ET CONFITURE
YAOURT**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApI

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire


En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Menus Centre de loisirs

| | lundi 22 avril | mardi 23 avril | mercredi 24 avril | jeudi 25 avril | vendredi 26 avril |
|-------------------|--|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Alexandre</i> | <i>Georges</i> | <i>Fidel</i> | <i>Marc</i> | <i>Alida</i> |
| | FERIE | SALADE VERTE (local) A L'EMMENTAL | CONCOMBRE VINAIGRETTE | MOUSSE DE FOIE CORNICHON | CAROTTES RAPEES ET DES DE FROMAGE |
| |  | STEAK DE VEAU | POULET ROTI | SAUTE DE BŒUF | FILET DE DAURADE |
| | | CAROTTES BRAISEES (frais) | POMMES NOISETTES | POEELE DE LEGUMES | POMMES CENDREES AU BEURRE |
| | | BRIE | FROMAGE | TOME BLANCHE | PETIT MOULE |
| | | CHOU A LA VANILLE | COCKTAIL DE FRUITS | GATEAU DE SEMOULE | FRUIT DE SAISON |

GOUTERS :

LAIT
CÉRÉALES
0

PAIN
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

PAIN
ET PÂTE À TARTINER
FRUIT DE SAISON

BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE SUCRÉ
0

PAIN AU LAIT
CRÈME DESSERT CARAMEL
0