

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self élémentaire

	Repas végétarien 				
	lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS		COLESLAW	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
CHOU BLANC VINAIGRETTE		CHIFFONNADE DE LAITUE		SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	VELOUTE DE POTIRON ET MARRONS
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE		OMELETTE AUX FINES HERBES		MAC AND CHEESE	CASSOLETTE DE POISSON MSC GRATINÉ 
NUGGETS DE POISSON		PALET MEXICAIN SAUCE BARBECUE		MAC AND FISH	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM		FONDUE DE POIREAUX		-	HARICOTS VERTS A L'AIL
RATATOUILLE HIVERNALE		RIZ CREOLE		CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON		BEIGNET		CAKE AUX POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self élémentaire

Repas végétarien



lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
DIPS DE RADIS NOIR	POTAGE PARMENTIER		PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
JAMBON BLANC LAQUÉ AU MIEL	PILON DE POULET MARINÉ		PASTA PARTY sauce aux Fromages	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	COLOMBO DE POISSON		PASTA PARTY sauce indienne aux pois chiche	CORDON BLEU
LENTILLES CORAIL A LA MAROCAINE	SEMOULE		TORTIS	FONDUE D'EPINARDS
BROCOLIS GRATINES	CELERI ROTI		HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL		GATEAU GRAND-MERE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF

Repas végétarien 

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE MEXICAINE AU MAIS	SAUCISSON A L'AIL		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES
POTAGE DE LEGUMES	TARTARE DE RADIS AU SURIMI		RILLETES DE POISSON MSC 	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
RISOTTO A LA CAROTTE	POULET MARBELLA		GNOCCIFLETTE	FISH AND CHIPS
QUICHE A LA COURGE ET FROMAGE	FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE		MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
PANAIS RÔTI	PENNE		BROCOLIS GRATINES	FRITES
-	ENDIVES BRAISEES		SEMOULE AU BEURRE	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES		QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

	Repas végétarien 				
	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS CROQUE SEL		CELERI REMOULADE		CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS
COLESLAW		CREPE AU FROMAGE		ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CHOU BLANC FACON REMOULADE
ROTI DE PORC AUX POMMES		BURRITOS DE LEGUMES		LASAGNE BOLOGNAISE	TIMBALE DE POISSON A LA BRESILIEENNE
OMELETTE FROMAGERE		GALETTE DE HARICOTS ROUGES DU CHEF SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY		CAPPELLETTI AU SAUMON GRATINÉE	EMINCE DE DINDE TOMATE ET BASILIC
POEELE DE CAROTTES ET BUTTERNUT		POMMES RISSOLEES		SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
BOULGOUR		SALSIFIS A LA TOMATE		-	RIZ PILAF
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AUX FRUITS		TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self élémentaire

Repas végétarien



Vendredi Saint

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SALADE AUX LARDONS	RADIS ROSE ET BEURRE		COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR MIMOSA	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF		CAROTTES RAPEES	POTAGE PARMENTIER
COUSCOUS POULET	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE		WELSH (sauce au cheddar)	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
FILET DE COLIN MSC AUX EPICES	 RÔTI BOEUF SAUCE AU POIVRE		 OEUFS BROUILLES CRÉMEUX A LA CIBOULETTE	BLANQUETTE DE VOLAILLE
SEMOULE	ECRASE DE POMMES DE TERRE		COQUILLETES	CHOU FLEUR GRATINÉ
LEGUMES COUSCOUS	EPINARDS A LA CREME		HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		CRUMBLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	ANANAS ROTI AU MIEL

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self élémentaire



Férié - Lundi de Pâques

lundi 10 avril

mardi 11 avril

mercredi 12 avril

Repas végétarien



jeudi 13 avril

vendredi 14 avril

RADIS ROSE ET BEURRE

SALADE DE POIS CHICHES

BETTERAVES VINAIGRETTE

SALADE DE POMMES DE TERRE
AUX CORNICHONSSALADE DE MACHE AUX DES DE
POIRESTARTE FINE OIGNONS
MOZZARELLA

PAIN DE VIANDE ROTI

POISSON MEUNIERE

BOLOGNAISE DE LENTILLES
CORAIL

OMELETTE AU FROMAGE

CALAMAR A LA ROMAINE

SAUTE DE DINDE CITRON
GINGEMBRE

FRITES

HARICOTS PLATS

TORTIS

BROCOLIS

RIZ

EPINARDS FONDANTS

FROMAGE

FROMAGE

LAITAGE

CHARLOTTE RHUBARBE LOCALE
ET CHOCOLAT EN VERRINE 

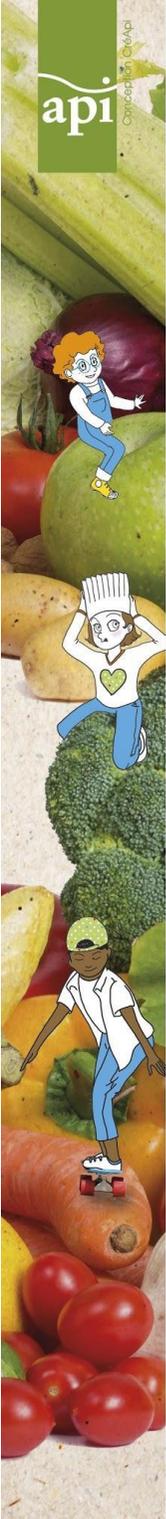
YAOURT AUX FRUITS

PANINI A LA PATE A TARTINER

FRUIT DE SAISON

SALADE DE FRUITS DU CHEF

FRUIT DE SAISON



api

Conception : C&Aapi



Menus MARS AVRIL 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self élémentaire

Repas végétarien 				
lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		RADIS EMINCE A LA CREME DE MENTHE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SALADE VERTE	MOUSSE DE BETTERAVES		TARTINE PIZZA AU CHORIZO	MACEDOINE
RISOTTO DE CEREALES, FROMAGE ET EPINARDS	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU THYM		EMINCE DE POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE 
CURRY DE POIS CHICHES	VOL AU VENT DE POISSON MSC 		OMELETTE AU CHEDDAR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE
RIZ PILAF	GRATIN DE BLETTES A LA TOMATE		BROCOLI GRATINÉ	SEMOULE
-	PENNE		COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS AU FOUR
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT		GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.