Menu

Ville de Gris Suisnes

Semaine du 1er Mars au 5 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade lentilles	Salade Coleslaw		Carottes râpées vinaigrette	Mâche et betteraves
Emincé de dinde sauce diable	Poissonnette *		LE JOUR DU Végé Chilli végétarien (blé)	Brandade de Morue
Julienne de légumes	Gratin de boulgour			
Yaourt nature sucré	Tomme blanche		Rondelé nature	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Compote de poires	Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée

Viande d'origine Française

** Poisson issu de la pêche durable*

LE JOUR DU Végé

Menu

Ville de Gris Suisnes

Semaine du 08 Mars au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blé à la Provençale	Œufs durs à la mayonnaise		Salade de haricots verts	Carottes râpées vinaigrette
Œufs brouillés	Nuggets de poisson *		Gigot d'agneau	Pavé de poisson Napolitatin *
Carottes Vichy	Riz à la tomate		Purée de pommes de terre	Haricots verts
Brie	Yaourt aromatisé		Petit suisse nature sucré	St Paulin
Fruit de saison	Compote de pomme		Fruit de saison	Beignet au chocolat

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée

Viande d'origine Française

** Poisson issu de la pêche durable*

Menu

Ville de Gris Suisnes

Semaine du 15 Mars au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade de tortis au surimi		Salade verte	Céleri sauce cocktail
LE JOUR DU Végé Nuggets de blé & Courgettes à lail	Emincé de veau sauce marengo		Tartiflette à la dinde	limande meunière *
	Frites			Coquillettes
Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre		Fromage blanc nature sucré	Croc lait
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote de pomme banane	Gaufre liégeoise

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

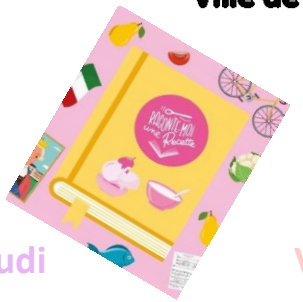
Appelation d'origine contrôlée

Viande d'origine Française

** Poisson issu de la pêche durable*

Menu

Ville de Gris Suisnes



Semaine du 22 Mars au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Animation BIO		***Raconte moi une recette***	
Crêpe au fromage	Mélange de crudités		Mâche, betteraves et vinaigrette au miel	Céleri à la rémoulade
Saucisse de Francfort de volaille	LE JOUR DU Végé Blé et base à l'Andalouse		Boulettes de bœuf sauce Marengo (concentré de tomate, fond brun, oignons, vin blanc, farine de riz, champignons de Paris, tomates concassées et ail)	Calamars sauce aïoli
Lentilles			Choux fleurs ciboulette	Purée de carottes
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits		Camembert	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Chou Melba (Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)	Gâteau au chocolat

Production locale — *Produits BIO* — *Recette cuisinée sur la cuisine centrale* — *Nouvelles recettes* — *Viande d'origine Française*

Viande racée — *Label Rouge* — *Bleu blanc cœur* — *Appelation d'origine contrôlée* — ** Poisson issu de la pêche durable*