

Menu western

23 mars

Tortillas et guacamole

Salade cowboy

Oignon ring

Salade pomme de terre western



Wings poulet

Saumon grillé

Potatoes

Haricot rouge, mais



Brownies maison

Milkshake fraise

Popcorn caramel

Salade de fruits fraiche



ENSEMBLE SCOLAIRE ANTOINE GAPP

Déjeuner du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives aux noix		Salade de pommes de terre et cervelas				Salade de radis rondelle ciboulette		Pizza fromage	
	Cèleri rémoulade		Potage				Coleslaw		Cake aux légumes	
	Lentilles vinaigrette		Carottes vinaigrette au citron				Rosette		Salade verte aux croutons	Porc français
	Betteraves vinaigrette		salade verte				Salade de blé		Potimarron et carottes râpés	
Plats principaux	Cappelletti au fromage (plat complet)		Filet de poisson au basilic				Bouchée a la reine		Sauté de bœuf aux champignons	Volaille française
	Filet de poisson aux amandes effilées		Escalope de dinde au thym				Filet de poisson au beurre blanc		Poisson pané	
Garnitures	Poelée de légumes		Gratin de courge				Frites		Haricots beurre	Agriculture biologique
	Pâtes		Semoule				cèleri braisé		Coquillettes	
Produits	fromage		fromage à la coupe				fromage à la coupe		fromage	Plat végétarien
	Laitiers	Produit laitier	Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	 Produit local
Desserts	Crème dessert		Fruit de saison				Compote poire (sans sucre ajouté)		Ananas frais	Poisson frais
	Mousse chocolat		Salade de fruits				Banane rôtie au four		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Entremets pistache				Fruit de saison		Far breton	Cuisiné par nos soins
	Pomme au four		Marbré maison				Riz au lait		Fromage blanc ardéchois	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM

ENSEMBLE SCOLAIR ANTOINE GAPP



Déjeuners du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé de boulgour		Carottes râpées à l'orange				Betteraves mimosa		Cèleri vinaigrette	
	Salade de maïs aux légumes		Chou blanc aux raisins				Velouté de potiron		Chou chinois	
	Endives vinaigrette potage		Flammekuech Rillettes de poisson				Salade verte emmental Chou rouge râpé		Pain perdu salé Poireaux vinaigrette	
Plats principaux	Jambon grillé		Rôti de veau au jus				Boulette d'agneau aux épices		Gratin de poisson béchamel	
	Colin au curry		Filet de poisson meunière				Filet de poisson à l'oseille		Émincé de dinde au cidre	
Garnitures	Chou fleur persillé		perles				Riz		Carottes au beurre	
	Blé sauce tomate		Haricots verts ail et persil				brocolis frais		Pommes sautées	
Produits Laitiers	fromage		fromage à la coupe				fromage à la coupe		fromage	
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	 Produit local
Desserts	Fruit de saison		Pêche au coulis de fruits rouges				Salade de fruits frais		Moelleux chocolat	
	Salade d'agrumes		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)				Fruit de saison		Tarte aux fruits	
	Tarte au citron Crème renversée		Panna cotta caramel Fruit de saison				Cocktail de fruits au sirop Éclair		Fruit de saison Liégeois	Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



ENSEMBLE SCOLAIR ANTOINE GAPP

Déjeuners du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis beurre		Menu				Endives aux noix		Salade de carottes cuites	
	potage Œufs durs mayonnaise Blé en salade		à theme				Cèleri et pomme verte râpés Salami danois Salade de pois chiches au cumin		Macédoine vinaigrette curry Coleslaw Salade de pamplemousse	
Plats principaux	Tajine de poulet aux abricots secs						Émincé de bœuf mironton		Carbo	
	Filet de poisson aux câpres						Filet de poisson aïoli		Filet de poisson sauce Nantua	
Garnitures	Semoule						Chou vert braisé		Tortis (+sauce)	
	Légumes tajine						Gratin de pommes de terre		Épinards béchamel	
Produits	fromage		Menu				fromage à la coupe		fromage	
	Produit laitier		à theme				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Flan chocolat						Gâteau ananas		Salade de fruits frais	
	Crème dessert Fruit de saison Chausson au pomme						Chou chantilly Fruit de saison Compote pomme (sans sucre ajouté)		Fruit de saison Tiramisu petit pot de glace	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



ENSEMBLE SCOLAIRE ANTOINE GAPP

Déjeuners du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos		Logos	
Entrées	Potage		Salade verte mimolette				Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)		Viande bovine française
	Mousse de betteraves		Carottes et radis noir râpés				Émincé de chou rouge		Paté		
	Chou blanc aux pommes		Salade de pommes de terre				Feuilleté au fromage		Endives vinaigrette		Porc français
	Salade verte et croustons		Pâté croûte				Cœurs de palmiers et maïs		Salade de radis rondelle aux fines herbes		
Plats principaux	Cordon bleu		Sauté de bœuf à la provençale				chili corn carné		Colombo de porc		Volaille française
	Œufs brouillés		Filet de poisson matelote				Gratin de poisson		Filet de poisson sauce marinière		
Garnitures	Frite		Gratin de potiron				Riz		Chou fleur béchamel		Agriculture biologique
	Fondue de poireaux		Pates				Navets confits		Pommes persillées		
Produits	fromage		fromage à la coupe				fromage à la coupe		fromage		Plat végétarien
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier		
Laitiers											Produit local
Desserts	Ananas frais		Tarte aux pommes				Compote pomme fraise (s/sucre ajouté)		Fruit de saison		Poisson frais
	Fruit de saison		Moelleux aux poires				Pomme au four à la gelée de groseilles		Salade pomme kiwi		
	Cake au citron		Salade d'agrumes				Fruit de saison		Clafoutis maison		Cuisiné par nos soins
	Fromage blanc au coulis		Fruit de saison				Œufs à la neige		Marmelade de fruits		



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



ENSEMBLE SCOLAIRE ANTOINE GAPP

Déjeuner du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois émincé		Carottes râpées à l'orange				Tartine au fromage		Poireaux vinaigrette	
	Salade verte		Chou rouge				Quiche au thon		Chou fleur cuit sauce cocktail	
	Salade de quinoa		salade verte mélangée				Cèleri râpé vinaigrette		Endives emmental	Porc français
	Betteraves mimosa		Riz niçois				Champignons crus vinaigrette au citron		Salade verte	
Plats principaux	filet de poulet aux champignon		Lasagnes bolognaises (plat complet)				roti de porc à l'ancienne		Filet de poisson crème de ciboulette	Volaille française
	Beignet de calamar		Lasagnes au poisson (plat complet)				Filet de poisson en papillote		Pilons de poulet tex mex	
Garnitures	Carottes persillées		-				Julienne de légumes au beurre		Coudes rayés	Agriculture biologique
	Riz		-				Pommes sautées		Courgettes braisées	
Produits	fromage		fromage à la coupe				fromage à la coupe		fromage	Plat végétarien
Laitiers	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	Produit local
Desserts	Tarte feuilletée abricot		Liégeois				Salade de fruits frais		Fruit de saison	Poisson frais
	mousse poire		Crème aux œufs				Fruit de saison		Ananas	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Beignet		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	Cuisiné par nos soins
	Crème dessert		Flan pâtissier				Panna cotta coulis fruits rouges		Compote tous fruits	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



ENSEMBLE SCOLAIRE ANTOINE GAPP

Déjeuner du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Concombre vinaigrette		Betteraves à la moutarde à l'ancienne				Tomate vinaigrette		Salade de haricots rouges	
	Carottes râpées		Salade de haricots verts à l'échalote				Radis beurre		Salade de blé	
	Surimi mayonnaise		Salade verte aux olives				Taboulé		Courgettes râpées	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Duo de choux				Terrine forestière		Endives au bleu	
Plats principaux	Filet de poisson à l'escabèche		Quenelles brochet à la tomate gratinées				paella		Émincé de bœuf aux carottes	
	Merguez		Aiguillette de poulet au curry				Filet de poisson à l'aneth		Gratin de poisson	
Garnitures	Semoule		carottes persillées				Riz paella		Fondue de poireaux	
	Légumes tagine		Penne				Ratatouille		purée de pomme de terre	
Produits	fromage		fromage				fromage		fromage	
Laitiers	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Poire au chocolat		Salade de fruits frais				Pain perdu cassonade		Fruit de saison	
	Compote (s/sucre ajouté)		Fruit de saison				Gâteau chocolat		Salade d'oranges	
	Fruit de saison		Far aux pruneaux				Fruit de saison		Fromage blanc au coulis	
	Flan pistache		Crème dessert				Cocktail de fruits au sirop léger		glace	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM

ENSEMBLE SCOLAIRE ANTOINE GAPP



Déjeuners du **lundi 19 avril** au **vendredi 23 avril 2021**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de chou blanc		Menu				Feuilleté au fromage		Macédoine vinaigrette	
	Salade verte		à				gaspachio de tomate concombre		Cake légumes mayonnaise	
	Salade de blé		theme				Endives citronnées		Salade de radis et pommes râpés	
	Champignons à la Grecque						Chou chinois au sésame		Coleslaw	
Plats principaux	Jambon sauce brune						Blanquette de veau		Beignets de calamar sauce tartare	
	Filet de poisson à la tomate						Filet de poisson au curry		filet poulet basquaise	
Garnitures	Haricots verts persillade						Légumes au bouillon		frites	
	pommes cubes rissolées						Riz		Carottes braisées	
Produits	fromage		Menu				fromage		fromage	
	Produit laitier		à				Produit laitier		Produit laitier	
Laitiers			theme							
Desserts	Éclair						Ananas		Fruit de saison	
	Cake aux pommes						Fruit de saison		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison						Marbré		Roulé confiture	
	Crème renversée						Smoothie fruits rouges		Compote tous fruits (s/sucre ajouté)	

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM

