



# Restaurant Anatole France - BLAIN

## Menus du 21 mars au 1er avril 2022



### SANS VIANDE

LUNDI 21/03

betteraves à l'échalotte  
croq fromage sauce tomate  
rissetti  
fromage   
yaourt 




pain et beurre  
petit filou  
eau

REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)



MARDI 22/03

perline au surimi  
poulet aux herbes   
haricots verts persillés  
fromage  
compote de pommes



«sèche» feuilletée  
fruit  
lait 

MERCREDI 23/03

salade coleslaw  
sauté de porc au romarin  
pomme de terre sauté   
fromage   
poires au chocolat



compote  
brioche «maison»  
eau

JEUDI 24/03

friand au fromage  
filet de poisson frais sauce  
hollandaise   
choux romanesco  
petit suisse  
fruit 



flan aux œufs  
fruit  
eau

VENDREDI 25/03

salade à l'emmental  
émincé de bœuf   
au  
poivre vert  
frites  
yaourt 



pain et fromage  
jus 100%

LUNDI 28/03

céleri sauce cocktail  
sauté de porc   
aux  
pruneaux  
carottes parisiennes  
riz au lait 





pain chocolat  
fruit  
eau

REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)

MARDI 29/03

potage tomate vermicelle  
«maison»  
poisson frais à l'oseille  
riz pilaf  
fromage   
fruit 



pain   
fromage  
fruit

MERCREDI 30/03


œuf mayonnaise  
escalope de dinde   
gratin dauphinois  
fromage  
fruit 



beignet «maison»  
petit suisse  
jus 100%

### SANS VIANDE


JEUDI 31/03

salade de maïs et tomates  
Farfalles au pistou tomate basilic  
fromage   
cake à la carotte «maison»



banane  
pain et beurre  
lait local

VENDREDI 1/04

mache aux croutons  
navarin d'agneau   
printanière de légumes  
panna cotta



biscuit  
yaourt   
jus 100%



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.  
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.  
Menus sous réserve des approvisionnements.





# Restaurant Anatole France - BLAIN

## Menus du 4 au 8 avril 2022



REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)

LUNDI 04/04

macédoine au thon  
poisson meunière et citron  
carottes persillées  
petit suisse  
fruit



pain au chocolat  
fruit  
eau

MARDI 05/04

maquereaux à la moutarde  
cordon bleu  
jardinière de légumes  
«maison»   
fromage   
fruit



pain confiture   
fromage blanc  
jus 100%

MERCREDI 06/04

mâche aux lardons  
steack haché   
sauce béarnaise  
frites  
fromage   
abricots au sirop



trendy à la framboise  
yaourt   
eau

**SANS VIANDE**

JEUDI 07/04

taboulé de boulgour  
rosti de pommes de terre  
sauce tomate «maison»  
haricots beurres  
fromage   
fruit



pain et chocolat  
fruit  
eau

VENDREDI 08/04

carottes rapées  
à l'orange   
paupiette de dinde   
sauce Bordelaise  
pommes noisettes  
entremet vanille   
et œuf de Pâques



pain et beurre  
compote  
lait

REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.  
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.  
Menus sous réserve des approvisionnements.

