

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Mar

Salade verte aux croûtons

Pamplemousse

Lasagnes bolognaise

Yaourt nature sucré

Fourrandise au chocolat

Fourrandise aux fraises

Corbeille de fruits

MARDI | 10
Mar

Beterraves à la vinaigrette

Saucisson à l'ail

Boulettes de bœuf au curry

Semoule

Ratatouille

Fondu Président

Petit moulé

Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

Flan au chocolat

JEUDI | 12
Mar

Rémoulade mystère

Carottes râpées

Haut de cuisse de poulet basquaise

Rissollette de porc sauce charcutière

Purée de pommes de terre

Courgettes saveur du midi

Gouda

Croûte noire

Duo de mousses au chocolat

Cake aux deux amandes

Corbeille de fruits

VENDREDI | 13
Mar

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Salade de pommes de terre

Colin pané et quartier de citron

Duo de haricots
verts et haricots beurre

Boullgour pilaf

Coulommiers

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

Moelleux myrtilles citron maison

Fromage blanc au sirop de grenadine

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef **RENAUD PAULEAT**
et son équipe

ECOLE PLUIE DE ROSES

elior



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 16
Mar

Salade des Antilles

feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, ananas,

Assiette de charcuteries

salam, pâté, rouleau de dinde

Penne à la bolognaise

Fondue de poireaux

Camembert

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Compote de pommes et cassis

Ciafouts aux pommes

MARDI | 17
Mar

Pizza au fromage

Pâté de foie

Sauté de porc au basilic

Poissonnette

Semoule

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Compote de pommes et abricots

Gâteau au chocolat

JEUDI | 19
Mar

Semoule à l'andalouse (Sarran)

couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Iceberg à la vinaigrette au caramel

Saucisse de Toulouse

Carottes berbères

Lentilles

Fromage frais nature sucré

Fromy

Corbeille de fruits

Cake à l'orange

Pêche au sirop

VENDREDI | 20
Mar

Salade de crudités et kiwi

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Parmentier de poisson

Petits pois

Fondu Président

Coulommiers

Mousse aux spéculoos

Corbeille de fruits

Eclair au chocolat

ECOLE PLUIE DE ROSES

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef **RENAUD PAULEAT**

et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 23
Mar

Tortil façon piémontaise
tortil, maïs, tomate, épaulle

Carvelas à la vinaigrette

Nuggets de volaille

Choux de Bruxelles aux lardons

Pommes cubes rissolées

Emmental

Petit moulé

Moelleux framboises
spéculoos maison

Gaufre sauce chocolat

Corbeille de fruits

MARDI | 24
Mar

Coleslaw
carotte, chou blanc

Salade des Antilles
feuille de chêne, croustons, vinaigrette, ananas,

Escalope de poulet

Farfalle

Courgettes saveur du midi

Camembert

Coulommiers

Flan à la vanille

Barre bretonne


Corbeille de fruits

LE JOUR DU 

JEUDI | 26
Mar

Mais aux deux poivrons

Carottes râpées vinaigrette

Blé Tandoori 

Choux-fleurs persillés

Fondu Président

Petit moulé

Corbeille de fruits

Entremets au caramel

Compote de pommes

VENDREDI | 27
Mar

Céleri rémoulade

Raita de concombre au yaourt
concombre, yaourt

Beignet de poisson et citron

Riz de grand-mère

Carottes fraîches persillées

Croûte noire

Gouda

Compote de poires

Flan pâtisier

Corbeille de fruits

ECOLE PLUIE DE ROSES

 Végétarien

 Ce menu est cuisiné par
le chef **RENAUD PAULEAT**
et son équipe

 elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Mar

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Salade au brie aux raisins

Hachis Parmentier

Poêlée du jardin

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Cake à l'orange



Barre bretonne au caramel beurre salé

Corbeille de fruits

MARDI | 31
Mar

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Pâté de foie

Emincé de dinde à la provençale

Boullgour pilaf Bio

boullgour bio

Ratatouille

Petit moulé

Tomme blanche

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Gâteau au chocolat

JEUDI | 02
Avr

Concombre vinaigrette

Semoule à l'andalouse (Sarran)

couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Rôti de porc aux herbes

Poissonnette

Printanière de légumes

Riz créole

Gouda

Fondu Président

Mousse au cacao

Gâteau yaourt et aux pommes

Corbeille de fruits

VENDREDI | 03
Avr

Friand au fromage

Salade chou chou

chou blanc, chou rouge, sauce à l'ail

Pavé de colin à la basquaise

Semoule

Légumes de couscous

Brie

Croc' lait

Corbeille de fruits

Compote de pommes et pêches

Stracciatella

ECOLE PLUIE DE ROSES

Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef **RENAUD PAULEAT**
et son équipe



elior