







## Menus du 2 au 27 mars 2020



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 mars	Duo de légumes céleri/carottes	Saucisse fumée, chou vert à l'aïl, pommes de terre persillées		Riz au lait maison
Mardi 3 mars	Pâté de campagne	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mercredi 4 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin en sauce, pommes de terre persillées en cube	Mimolette	Compote pomme banane
Jeudi 5 mars	Salade monégasque (PDS)	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Carré abricot
Vendredi 6 mars	Salade verte à l'œuf 	Raviolis de légumes	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 mars	Carottes rapées (PDS)	Brochette de dinde à l'orientale, semoule de blé et petits légumes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 10 mars	 Concombre vinaigrette	Eufs durs à la crème, épinards (PDS), pommes de terre persillées		Yaourt aromatisé
Mercredi 11 mars	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, Farfalles au beurre, tomate au four	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 12 mars	Sardine au citron	Sauté de veau sauce marengo, petits pois à l'estragon	Saint Paulin	Petit pot glace vanille/fraise
Vendredi 13 mars	Chou blanc remoulade (PDS)	Poisson pané au citron, haricots verts persillés	Camembert entier	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 mars	Betteraves au fromage	Echine de porc salée, lentilles	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mardi 17 mars	Tomates/maïs vinaigrette 	Boulettes végétales à la provençale, spaghettis au rappé	Carré fondu	Compote pomme/ abricot
Mercredi 18 mars	Pamplemousse	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois aux oignons	Emmental	Beignet à la framboise
Jeudi 19 mars	Salade de mâche à l'emmental (PDS)	Sauté de mouton à l'orientale, légumes à couscous et semoule		Liégeois au chocolat
Vendredi 20 mars	Saucisson à l'aïl	Portion de colin sauce bery, julienne de légumes et pommes de terre persillées (PDS)	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 mars	Taboulé	Fricassée de volaille forestière, carottes persillées	Emmental à la coupe	Fruit de saison
Mardi 24 mars	Concombre bulgare	Chipolatas, tortis au beurre, ratatouille		Crème dessert vanille
Mercredi 25 mars	Carottes rapées 	Omelette au fromage, pommes noisettes	Carré croc lait	Pêche au sirop
Jeudi 26 mars	Tomates vinaigrette	Bœuf à la provençale, haricots verts persillés	Fromage blanc	Tarte normande
Vendredi 27 mars	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson sauce diéppoise, riz créole au beurre	Edam	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)