



Menus du 1er au 26 mars 2021



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er mars	Salade monégasque	Sauté de porc à l'ancienne, haricots blancs	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 2 mars	Pâté de campagne	Escalopes de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc fruité
Mercredi 3 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce Duglère, pommes de terre persillées en cube	Mimolette	Compote de pomme
Jeudi 4 mars	Céleri rémoulade	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Carré framboise
Vendredi 5 mars	Salade verte à l'œuf	Raviolis de légumes	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 mars	Carottes rapées	Brochette de dinde provençale, semoule aux petits légumes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 9 mars	Concombre vinaigrette	Gnocchi au rapé, sauce Napolitaine		Yaourt aromatisé
Mercredi 10 mars	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, farfalles au beurre, tomate au four	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 11 mars	Sardines au citron	Sauté de veau sauce Marengo, petits pois à l'estragon	Emmental	Glace vanille/fraise
Vendredi 12 mars	Chou blanc rémoulade	Poisson pané au citron, haricots verts persillés	Camembert entier	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 mars	Betteraves vinaigrette	Echine de porc salée, lentilles	Fondu carré	Compote pomme banane
Mardi 16 mars	Tomates/Maïs vinaigrette	Gratin de pâtes aux légumes et Vache qui rit	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 17 mars	Pamplemousse	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois au beurre	Saint Paulin	Beignet à la pomme
Jeudi 18 mars	Salade de mâche à l'emmental	Sauté de mouton à l'orientale, légumes couscous et semoule		Liégeois au chocolat
Vendredi 19 mars	Saucisson à l'ail	Colin sauce Bercy, julienne de légumes, pommes de terre persillées en cube	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 mars	Taboulé	Fricassée de volaille sauce forestière, carottes persillées	Emmental à la coupe	Fruit de saison
Mardi 23 mars	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre		Crème vanille
Mercredi 24 mars	Carottes rapées	Bœuf à la provençale, pommes noisette	Carré croc lait	Pêche au sirop
Jeudi 25 mars	Tomates vinaigrette	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc	Tarte normande
Vendredi 26 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)



Menu Végétarien

