

Menus du 08 mars au 23 avril 2021

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS	DU 08 AU 12 CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY TORTELLONI A LA MOZZARELLA BIO SAUCE CREME PETIT SUISSE NATURE SUCRE POMME (locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENCALE RIZ BIO SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner) COMPOTE DE POMMES	QUICHE AU THON (à portionner) SAUTE DE PORC (local, VPF) SAUCE FORESTIERE PETITS POIS VACHE PICON CREME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (miel régional) ECRASE DE POMMES DE TERRE (régionales) ET CELERI CAMEMBERT BIO (à portionner) KIWI BIO
	DU 15 AU 19 CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE MIJOTE DE BŒUF (VBF) FACON CARBONADE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE	SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS RÔTI DE DINDE (VVF) A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale) PUREE DE HARICOTS VERTS (dont pdt) PETIT MOULE NATURE POIRE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) BANANE BIO	CELERI RÂPE (local) SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES CROUSTILLANT AU FROMAGE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SUCRE Anniversaire du mois : CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
	DU 22 AU 26 SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS EMINCE DE PORC (local, VPF) A LA CORIANDRE CAROTTES RONDELLES VACHE QUI RIT BIO ORANGE BIO	CONCOMBRE A LA BULGARE CALAMARS A LA ROMAINE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE CARRE DE LIGUEIL (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	REPAS JARDIN AROMATIQUE SALADE ICEBERG A LA CIBOULETTE SAUTE DE POULET (local, VVF) AU ROMARIN SEMOULE BIO TARTARE AIL ET FINES HERBES SALADE DE FRUITS AU BASILIC 	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PALET A LA MEXICAINE SAUCE AUX POIVRONS HARICOTS PLATS A L'AIL EDAM BIO (à portionner) RIZ AU LAIT
	DU 29 AU 02 CELERI RÂPE EN REMOULADE FILET DE POISSON MEUNIERE (MSC) BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL COLOMMIERS (à portionner) NOVLY VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES NOISETTES CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE POMMES - BANANES	QUICHE A LA TOMATE JAMBON BLANC (label rouge, VPF) SAUCE BRUNE COURGETTES PERSILLEES FRIPON POMME (locale)	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES MAASDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
DU 05 AU 09  Lundi de Pâques	RADIS ET BEURRE FILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES SEMOULE BIO PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES KIWI BIO (K)	MACEDOINE DE LEGMES MAYONNAISE BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY RIZ BIO CANTAL (AOP) (à portionner) ORANGE BIO	REPAS DE PÂQUES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (VBF) AUX CAROTTES PETIT LOUIS A TARTINER Anniversaire du mois : DESSERT DE PÂQUES 	
AVRIL	DU 12 AU 16 CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE FRAIDOU POMME	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE MIGNON DE POULET (VVF) A LA DIJONNAISE PUREE DE COURGETTES (dont pdt) GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES - FRAISES	QUICHE AU FROMAGE NUGGETS DE MAÏS ET STICK DE KETCHUP HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE EMINCE DE PORC (local, VPF) SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO PETIT SUISSE AROMATISE BANANE BIO
	DU 19 AU 23 CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL QUENELLES NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU FROMAGE BLANC AROMATISE	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CHIPOLATAS (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner) ORANGE BIO	PÂTE DE CAMPAGNE (VPF) ET CORNICHONS SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGUIGNON COQUILLETES BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) POIRE	CONCOMBRE FACON TZATSIKI FILET DE POISSON PANE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."