

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2020



	Du 2 au 6 Mars	Du 9 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars	Du 30 Mars au 3 Avril	Du 6 au 10 Avril	
L U N D I	Emincé de volaille <i>Risotto au poisson</i> Riz aux petits légumes, sauce Carré Président Compote/salade de fruits	Potage à la tomate/ Salade Esau  Jambon supérieur (P) <i>Médaille de surimi</i> Pommes rôtis, salade, mayonnaise Yaourt nature sucré/ liégeois vanille	Coleslaw/salade de lingots Lasagnes <i>Lasagnes au saumon</i> Salade Yaourt aromatisé/crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte/betteraves rouges Poisson meunière Riz, sauce aux poireaux Mousse au chocolat/ yaourt aux fruits	Emincé de poulet tandoori <i>Colin au curry</i> Gratin de chou-fleur, happy face Fromage frais Fruit de saison/fruit de saison	Salade waldorf/Chou-fleur vinaigrette Escalope de volaille aux champignons <i>Gratin de poisson</i> Farfalles, sauce, emmental râpé Fruit de saison/fruit de saison	
	M A R D I	Potage potiron/salade fraîcheur Burger de bœuf <i>Steak haché de saumon</i> Endives à la béchamel, pommes de terre, sauce blanche Crème dessert chocolat/ yaourt aux fruits Carottes râpées au fromage/taboulé  Parmentier de soja 	Céleri rémoulade/salade cœur de palmier Cordon bleu <i>Croquettes fromage</i> Coquillettes, sauce au curry Nappé caramel/mousse au chocolat	Menu Normand Escalope de poulet au cidre <i>Poisson sauce dieppoise</i> Petits pois, pommes de terre Camembert  Tartelette normande Potage cultivateur/salade grecque Carbonade  <i>Œuf Mornay</i> Pommes sautées, haricots verts Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Saucisse (P) <i>Omelette</i> Pommes de terre, haricots blancs à la tomate Brie Fruit de saison/fruit de saison	Lanières de betteraves rouges/salade chinoise Paupiette de veau <i>Quenelle de brochet</i> Tortis, sauce marengo, emmental râpé Liégeois vanille/flan au chocolat Potage crécy /salade mexicaine  Palette à la diable (P)	Macédoine/salade d'haricots verts Gratin de pomme de terre aux 2 fromages  Salade Yaourt aromatisé/mousse au chocolat Potage à la tomate/ salade grecque Langue de bœuf <i>Parmentier de thon</i> Purée au lait, sauce charcutière Crème dessert vanille/yaourt aux fruits Salade Florida/betteraves rouges Paëlla de poisson Sauce Fromage blanc nature sucré/nappé caramel
		J E U D I	Salade Eclair vanille	Boulettes <i>Boulettes de soja</i> Légumes couscous, semoule Mimolette Fruit de saison/fruit de saison	Potage cultivateur/salade grecque Carbonade  <i>Œuf Mornay</i> Pommes sautées, haricots verts Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Hamburger <i>Fish burger</i> Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt brassé aux fruits/mousse au citron Carottes râpées/salade arlequin	Steak haché de cabillaud Semoule, piperade Yaourt nature sucré/Ile flottante Salade mêlée fromagère/salade de riz
V E N D R E D I			Macédoine/salade chou rouge Spaghettis à la catalane Emmental râpé Fruit de saison/fruit de saison	Betteraves rouges/salade composée Omelette Riz, sauce andalouse Petit filou au chocolat	Galette de soja  Semoule , ratatouille Gouda Fruit de saison/fruit de saison	Tortellini ricotta épinard  Compote/ananas au sirop	Yaourt nature sucré/Ile flottante Salade mêlée fromagère/salade de riz Escalope de blé  Petits pois, pommes de terre, sauce au curry Poisson d'avril au chocolat

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologique