

## MENUS FEVRIER-MARS-AVRIL 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du 22 au 26 février</b>	Salade de mâche et fromage <u>Lasagnes au bœuf</u> Salade verte Liégeois au chocolat	<u>Soupe à l'oignon</u> <u>Poêlée de légumes</u> aux deux lentilles Yaourt au fruit Kiwi	Pâté en croûte Œufs mollets Florentine Brie Banane	Concombre à a crème Filet de poisson Riz et salisifis Compote de fruit
<b>Semaine du du 1er au 5 mars</b>	Avocat Steak haché <u>Purée de pomme de terre</u> Fromage blanc sucré	Feuilleté au fromage <u>Wok de légumes</u> et nouilles chinoises Gruyère Pomme	Pamplemousse <u>Filet de poulet pané</u> Semoule et chou de Bruxelles Fruits au sirop maison	<u>Samossa aux crevettes</u> Sauté de veau Petits pois Camembert Ananas
<b>Semaine du 8 au 12 mars</b>	Nem et salade verte Filet de saumon Chou blanc braisé <u>Faiselle et mangue</u>	<u>Betteraves et cantal</u> <u>Risotto aux légumes</u> <u>Crumble aux poires</u>	<u>Crème de carotte</u> Joue de porc confite Coquillettes Kiri Fruit frais	Radis Rôti de bœuf Haricots verts Yaourt nature sucré
<b>Semaine du 15 au 19 mars</b>	Asperges mimosa <u>Tartiflette</u> Salade verte Orange	<u>Taboulé de chou fleur</u> Steak végétal Carottes vichy Gateau basque	<u>Salade de riz</u> Omelette nature <u>Gratin de poireaux</u> Petits suisses	Chou rouge, pomme et chèvre Poisson pané Macaroni <u>Pomme au four</u>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

## MENUS FEVRIER-MARS-AVRIL 2021

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du 22 au 26 mars</b>	Mortadelle <u>Haricot d'agneau</u> Chou fleur sauté Emmental <b>Kiwi</b>	<u>Céleri rémoulade</u> <u>Tourte aux légumes</u> Salade verte <u>Riz au lait végétal</u>	Salade croûton, fromage Saucisse de Toulouse Lentilles vertes <u>Charlotte aux fruits</u>	Cœufs durs mayonnaise Filet de poisson Brocoli St Nectaire Fruit frais
<b>Semaine du du 29 mars au 2 avril</b>	Carottes râpées <u>Bruschetta au jambon</u> Salade verte <u>Flan au chocolat</u>	Salade d'haricots verts <u>Céréales goumandes</u> et petits légumes Yaourt avec purée de fruits	<u>Rillettes de thon</u> Emincé de boeuf au paprika <u>Gratin de blettes</u> <b>Fruit frais</b>	Concombre et feta Filet de poisson en bradade <u>Tarte aux pommes</u>
<b>Semaine du 6 au 9 avril</b>	FERIE	<u>Taboulé végétal</u> Steak végétal au fromage <u>Poêlée de légumes</u> Mimolette Salade d'orange	<u>Cake aux olives</u> Jambon braisé Haricots beurre <u>Brioche perdue</u>	<u>Gâteau de carotte</u> Cuisse de poulet rôtie <u>Chips de panais</u> Babybel Fruit frais

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison



