

Menus de mars

Lundi 2 mars

Chou blanc rémoulade
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Boulette végétarienne BIO au paprika
Purée
Petit moulé nature
Yaourt aromatisé



Mardi 3 mars

Pâté de campagne
Terrine aux 3 légumes
Chili con carne
Chili végétal
Riz
Yaourt nature
Kiwi



Mercredi 4 mars

Carottes râpées vinaigrette
Pavé de poisson à la bordelaise
Sauté de dinde sauce tomate
Chou-fleur gratiné
Brie à la coupe
Brownies crème anglaise



Jeudi 5 mars

Friand fromage
Omelette BIO au boursin
Salade verte
Petits suisses aux fruits
Pomme



Vendredi 6 mars

Céleri vinaigrette
Crozettes végétales
Saint Paulin individuel
Coupelle de fruits du verger



Lundi 9 mars

Salade de betterave et féta
Escalope de porc aux champignons
Boulette soja à la crème de ketchup
Jeunes carottes persillées
Tome grise à la coupe
Tarte pommes façon normande



Mardi 10 mars

Oeufs mimosa
Rôti de dinde tranché à l'estragon
Roulé végétal blé et pois sauce estragon
Coquillettes
Tartare aux noix
Orange



Mercredi 11 mars

Salade niçoise
Pommes de terre mimosa
Paupiette de veau au paprika
Millefeuille de poisson aux légumes
Blé
Croc'lait
Yaourt aux fruits



Jeudi 12 mars

Terrine aux 3 légumes
Spaghettis bolognaises végétales
Rondelé ail et fines herbes
Cubes de pommes au sirop



Vendredi 13 mars

Salade piémontaise
Salade piémontaise au thon
Marmite de poisson frais
Poulet rôti sauce ceasar
Brocolis vapeur
Petits suisses natures
Poire



Lundi 16 mars

Salade coleslaw maison
Pennons à la carbonara
Pennons à la bolognaise végétale
Yaourt nature
Ananas au sirop



Mardi 17 mars

Concombre à la crème
Pot au feu
Gratin de pâtes au poisson
P'tit Louis
Gâteau d'anniversaire poire-chocolat maison

Mercredi 18 mars

Macédoine vinaigrette
Palette de porc à la diable
Steak de soja tomate-basilic BIO
Flageolets
Gouda
Kiwi jaune



Jeudi 19 mars

Salsifis à l'aneth
Tortillas oignons-pommes de terre
Salade verte
Chanteneige
Compote pomme biscuitée

Vendredi 20 mars

Salade iceberg
Fish and chip's
Cordon de poulet-raclette
Frites
Yaourt de ferme
Cheesecake



Lundi 23 mars

Chou blanc savoyard
Chou blanc vinaigrette
Brochette de dinde orientale
Brochette de poisson meunière
Semoule
Carré frais
Pêches au sirop

ANIMATION FOIRE DE MARS

Mardi 24 mars

Salade Sombbrero
Potatoes Burger
Pizza végétarienne
Salade verte
Yaourt nature
Pomme Barbe à Papa



Mercredi 25 mars

Taboulé maison
Choucroute de la mer
Tartiflette aux légumes
Tartare aux fines herbes
Fromage blanc coulis de fruits rouges



Jeudi 26 mars

Asperges sauce mousseline
Quenelles natures sauce aurore
Tortis 3 couleurs
Chevretine
Pomme

Vendredi 27 mars

Méli mélo des hauts Villiers
Gratin d'endives au jambon
Gratin d'endives au poisson
Saint Môret
Tarte bourdaloue



BON APPETIT !!!!!

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable



menu à thème Foires de Mars