

Menus du 25 Février au 5 Avril 2019



Sobrie Restauration

Du 25/2 au 1/3

L
U
N
D
I

Coleslaw
Spaghettis à la bolognaise
Emmental râpé
Fromage
Fruit de saison

Potage au potiron
Escalope de poulet forestière
Gratin de chou-fleur,
pommes de terre
Biscuit
Yaourt aromatisé

M
A
R
D
I

Taboulé
carbonade
Frites, salade
Edam
Pêche au sirop

J
E
U
D
I

Salade d'endives au fromage
Jambon supérieur(P)
Gratin niçois
Fromage
Flan pâtissier au chocolat

V
E
N
D
R
E
D
I

Du 4 au 8/3

Lanières de betteraves
rouges
Emincé de poulet tandoori
Petits pois, pommes de terre
Biscuit
Crème dessert vanille

Potage crécy
Lasagnes
Salade
Fromage
Compote

Macédoine
Rôti de porc (P)
Purée au lait, sauce
dijonnaise
Biscuit
Yaourt nature sucré

Salade de chou rouge
Colin meunière
Riz aux petits légumes, sauce
au citron
Camembert
Fruit de saison

Du 11 au 15/3

Chou-fleur sauce cocktail
Bourguignon
Coquillettes, emmental râpé
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Donuts de poulet au fromage
Pommes de terre, haricots
verts, sauce estragon
Biscuit
Mousse au chocolat

Menu Savoyard
Soupe à l'oignon + croûtons
Gratin savoyard (P)
Salade
Fromage
**Clafoutis aux fruits
rouges**

Céleri rémoulade
Steak haché de cabillaud
Boulgour, ratatouille
Biscuit
Nappé caramel

Du 18 au 22/3

Salade Florida
Gratiné de poulet
Farfalles
Fromage
Fruit de saison

Potage cultivateur
Chipolatas (P)
Compote, pommes de terre
Biscuit
Petit filou chocolat

Hamburger
Frites, salade, ketchup
Biscuit
Brassé aux fruits

Macédoine
Omelette
Mélange de céréales, sauce
au curry
Mimolette
Fruit de saison

Du 25 au 29/3

Salade waldorf
Jambon (P)
Pommes sautées, salade,
mayonnaise
Biscuit
Liégeois chocolat

Charcuterie (P)
Boulette
Semoule, légumes couscous
Fromage frais
Fruit de saison

Betteraves rouges
Rôti de dinde au miel
Duo de navets et carottes,
pommes de terre
Biscuit
Flan vanille

Potage d'Antan
Spaghettis à la catalane
Emmental râpé
Fromage
Compote pomme banane

Du 1 au 5/4

Salade Esaiü
Burger de bœuf
Pommes de terre, haricots
verts, sauce brune
Brie
Poisson d'Avril au chocolat

Carottes râpées au gouda
Escalope de poulet
Purée de panais, sauce
forestière
Fromage
Salade de fruits

Potage à la tomate
Porc (P) aux olives
Petits pois, pommes
croquettes, sauce
Biscuit
Fromage blanc nature sucré

Macédoine
Gratiné de poisson
Riz
Fromage
Fruit de saison

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements