



MENUS DU 28 FÉVRIER AU 18 MARS 2022

LUNDI 28 FÉVRIER	MARDI 01 MARS	JEUDI 03 MARS	VENDREDI 04 MARS
Salade et cœurs de palmier *Sauté de porc créole Riz Yaourt aux fruits	*Concombre à la crème *Bouchée au blé à la tomate et au fromage de chèvre Haricots verts Crêpes	*Velouté de légumes de saison *Gratin de poisson à la florentine Fruit frais de saison	Champignons à la crème Jambon vendéen Mojettes Compote pomme vanille
LUNDI 07 MARS	MARDI 08 MARS	JEUDI 10 MARS	VENDREDI 11 MARS
Pâté de campagne Cornichons Poisson pané Riz/Courgettes en gratin Fruit frais de saison	Salade niçoise *Bœuf Bourguignon *Carottes, champignons Entremet: liégeois au chocolat	*Velouté de carottes *Rôti de dindonneau Petits pois à la française Fromage Fruit frais	Haricots verts vinaigrette Tarte aux oignons Salade Fruit
LUNDI 14 MARS	MARDI 15 MARS	JEUDI 17 MARS	VENDREDI 18 MARS
Chou-fleur vinaigrette *Hachis parmentier Salade Fruit frais de saison	Salade verte aux dés de pomme Poisson bordelaise Poireaux à la crème Pâtisserie	*Betterave cuite au four Burritos aux légumes et au cheddar Laitage	Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet Haricots verts /Champignons Fromage Fruits de saison

REPAS VEGETARIEN

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE

LUNDI 21 MARS	MARDI 22 MARS	JEUDI 24 MARS	VENDREDI 25 MARS
*Chou rouge vinaigrette *Spaghettis bolognaise Fromage blanc à la confiture	*Salade verte maïs *Parmentier de légumes Fruit	*Chou chinois aux dés de jambon *Filet de poisson Ratatouille Flan pâtissier	Friand au fromage *Sauté de veau aux carottes Fruits frais de saison
LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 01 AVRIL
*Salade d'endives à l'indienne *Riz et haricots rouges à la tomate Fruit	*Carottes rapées à l'orange *Rôti de porc aux pruneaux *Aubergines Danette vanille / biscuit	*Poivron rouge cuit à la fête *Croque-Monsieur Salade Fruit frais	Radis-beurre *Pâtes au thon Gruyère Petits-suisses
LUNDI 04 AVRIL	MARDI 05 AVRIL	JEUDI 07 AVRIL	VENDREDI 08 AVRIL
*Célééri rémoulade *Petit salé aux lentilles Yaourt nature	Quiche au fromage *Pintade braisée au chou Fruit frais de saison	Taboulé Pizza 3 fromages Compote	REPAS A THEME Nems Pad Thai Tarte noix de coco
LUNDI 11 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL
Sardines à l'huile *Cabillaud sauce hollandaise *Pommes vapeur /Carottes Fruit frais de saison	*Salade d'endives *Couscous végétarien Laitage	*Velouté de légumes de saison *Aiguillettes de poulet Purée de pois cassé Fromage Fruit frais de saison	Salade et dés de gruyère Steak haché *Pommes de terre sautées Macédoine de fruits

