

Menus du 2 mars au 10 avril 2020

unique avec substitution

Légende :

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



PRODUIT REGIONAL



Nouveau produit



Entrée avec viande

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Potage dubarry	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Menu végétarien	Goyère au comté
Aiguillettes de poulet au paprika <i>Subst : quenelles</i> Coquillettes Emmental râpé	Haché de veau <i>Subst : omelette</i> Carottes et pommes de terre à la crème	Rôti de porc à la tomate <i>Subst : Ballotine de poisson</i> Semoule	Chili sin carne Riz pilaf	Dos de colin sauce aux herbes Petits pois et pommes de terre forestiers
Compote de pommes	Flan vanille	Liégeois chocolat	Camembert Yaourt nature sucré	Fruit de saison

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Potage maraîcher	Menu végétarien	Salade piémontaise	Salade mêlée vinaigrette à l'ancienne	Choux blanc au fromage blanc
Rôti de porc sauce milanaise <i>Subst : filet de poisson</i> Spaghettis	Boulettes de soja, tomates, basilic Légumes couscous/bouillon Semoule	Rôti de dinde aux champignons <i>Subst : pané fromager</i> Riz créole	Nugget's de poisson <i>Subst : nugget's de blé</i> Purée au lait	Filet de poulet sauce à l'italienne <i>Subst : fricassé de poisson</i> Haricots verts aux oignons Pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Yaourt aromatisé Petit beurre	Emmental	Fruit de saison	Cookie

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Betteraves vinaigrette	Soupe à l'oignon	Menu végétarien Salade coleslaw	Soupe de tomates	Flamiche aux oignons
Sauté de boeuf à la hongroise <i>Subst : ballotine de poisson</i> Pommes de terre noisettes	Carbonara de porc <i>Subst : carbonara de soja</i> Coquillettes Emmental râpé	Tortillas à l'espagnole	Filet de merlu aux épices Riz aux petits légumes	Cordon bleu <i>Subst : crousti-fromage</i> Chou fleur et pommes de terre à la béchamel
Coulommiers	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Macédoine de légumes	Velouté d'endives	Crêpe au fromage	Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette	REPAS SAVOYARD Salade mêlée aux croûtons
Emincé de poulet sauce provençale <i>Subst : marmite de poisson</i> Semoule	Waterzoï de colin et ses légumes Riz pilaf	Rôti de boeuf sauce échalote <i>Subst : moelleux nature</i> Purée de légumes	Nugget's de blé Epinards à la crème de vache qui rit Pommes de terre vapeur	Croziflette aux lardons de porc <i>Subst : croziflette de légumes au fromage</i>
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Edam	Compote de pommes biscuitée	Fruit de saison	Gâteau aux fruits rouges

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Potage cultivateur	Céleri rémoulade	Perles de pâtes napolitaine	Soupe façon chorba (tomate, pois chiche, coriandre, légumes)	Menu végétarien Batavia vinaigrette
Paupiette de veau sauce dijonnaise <i>Subst : quenelle</i> Petits pois carottes	Jambon blanc- ketchup <i>Subst : omelette</i> Coquillettes Emmental râpé	Marmite de colin grenobloise Haricots verts persillés Pomme de terre vapeur	Rôti de dinde sauce barbecue <i>Subst : ballotine poisson</i> Riz créole	Bruschetta au coulis de tomate (poincaré, coulis de tomate, dès de tomate, aubergine) Taboulé
Ile flottante	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fromage fondu	Yaourt nature sucré

Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
Macédoine de légumes	Carottes vinaigrette	Potage printanier	Menu végétarien	Soupe des hortillons
Saucisse fumée <i>Subst : filet de poisson</i> Haricots blancs à la tomate Pommes de terre vapeur	Sauté de boeuf au curcuma <i>Subst : omelette</i> Pommes de terres rissolées	Filet de poulet au curry <i>Subst : boulettes de soja</i> sauce curry Semoule	Lasagnes de légumes à la provençale	Dos de colin sauce citron ciboulette Purée de carottes
Flan caramel	Compote de pommes	Fruit de saison	Vache qui rit Fruit de saison	Pâtisserie de Pâques

