

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

M
A
R
D
I

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

Taboulé

J
E
U
D
I

carbonade
Pommes sautées, salade
Edam
Pêche au sirop

Salade d'endives au fromage

V
E
N
D
R
E
D
I

Jambon supérieur(P)
Gratin niçois
Fromage
Flan pâtissier au chocolat

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
Pommes américaines, 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