

Menus du 8 Mars au 23 Avril 2021

Légende :



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
mars 2021				
Du 8 au 12	Salade verte Macédoine de légumes Spaghettis carbonara Fromage blanc au sucre Compote de fruits	Choux rouges Bio aux pommes Carottes râpées Bio Boulette de soja tomate Haricots verts Cantal AOP Corbeille de fruits	Betteraves rouges bio Taboulé Filet de merlu MSC sauce citronnée Petits pois Yaourt aromatisé Bio Pâtisserie	Céleri remoulade 1/2 pomelos Sauté de boeuf Lentilles Bio aux carottes Edam Bio Banane / Kiwi Bio
Du 15 au 19	Chou blanc au curry Terrine de légumes Quenelle nature sauce béchamel Purée de carottes Tomme blanche Crème dessert Bio au choix	Salade de pâtes charcutière Salade de pâtes au surimi Filet de poisson pané et citron Epinards (PDT 30%) à la crème Petit suisse sucré Corbeille de fruits Bio	Salade verte Radis rose Lasagne bolognaise St Nectaire AOP Compote de fruits Bio au choix	Pizza reine Pizza fromage Sauté de poulet à l'indienne Brocolis Carré du Père Antoine mirabelle Mousse chocolat / Mousse citron
Du 22 au 26	Salade vosgienne Salade de pommes de terre au surimi Filet de colin MSC sauce hollandaise Haricots verts Bio Gouda Bio Cocktail de fruits / Abricot au sirop	Oeuf dur mayo Coeur de palmier Chili aux haricots rouges et maïs Riz Bio Camembert Corbeille de fruits	Salade verte échalote Salade de tomates Burger Potatoes Fromage fondu Fromage blanc coulis au choix	Charcuterie au choix Rôti de veau sauce brune Purée de pois cassés Bio Comté AOP Compote de fruits au choix
Du 29 au 2	Salade mexicaine Salade de tomates Bouchée à la reine Riz Bio Yaourt Bio à la vanille Corbeille de fruits	Betteraves Bio Macédoine de légumes Dhal de lentilles corail Boullgour Cantal AOP Corbeille de fruits	Pâques Oeuf dur surimi Tranche de gigot d'agneau Pommes noisettes Carré du Père Antoine à l'ail des Ours Pâtisserie	Crudité Concombre vinaigrette Filet de colin MSC à la crème Pâtes Bio Fromage fondu Liegeois chocolat
Du 5 au 9		Céleri au miel Coleslaw Tortellini ricotta épinard Carré de Père Antoine Corbeille de fruits	Charcuterie Gratin de poisson Semoule Bio Gouda Bio Tarte aux fruits au choix	Goulash de boeuf Carottes Bio Yaourt aromatisé Bio Compote de fruits
Du 12 au 16	Sardines Maquereaux Sauté de boeuf Purée de courgettes Fromage blanc sucré Fruit au sirop	Radis roses au beurre Betteraves rouges Bio Couscous de falafels Semoule / Légume couscous Pont l'evêque AOP Corbeille de fruits	Salade de tomates Salade de pommes de terre Jambon sauce brune Carottes Bio Munster AOP Banane / Kiwi Bio	Charcuterie Poisson meunière MSC Choux fleurs Fromage fondu Crème dessert Bio
Du 19 au 23	Salade verte au maïs Salade de pomelos Tarte au fromage Brunoise de légumes Edam Bio Corbeille de fruits	Coleslaw Carottes râpées Knack (ketchup) Petits pois à la française Fromage fondu Crème dessert Bio	Concombre à la grecque Choux rouges aux raisins Filet de colin MSC sauce citronnée Purée de pommes de terre Munster AOP Corbeille de fruits	Salade de perles Taboulé Boeuf à l'ancienne Carottes braisées Yaourt Bio à la vanille Pâtisserie

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.