

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Menus du 27 février au 24 mars 2023



Lundi

27 février

Pizza
Bœuf stroganoff **Label Rouge**
Brocolis **bio**
Gouda **bio**
Fruit de saison **bio**

Mardi

28 février

Rillettes de porc et cornichons
Blanquette de merlu
Riz **bio**
Comté **AOP**
Fruit de saison **bio**

Mercredi

1^{er} mars

Taboulé
Salade de haricots verts **bio**, blé et
lardons
Fromage
Fruit de saison **bio**

Jeudi

2 mars: menu alternatif

Chou blanc **bio** à l'indienne
Lasagnes de légumes « maison »
Salade verte **bio**
Yaourt **bio**

Vendredi

3 mars

Velouté de légumes au cantadou
Escalope de dinde **BBC**
sauce curry
Carottes vichy **bio**
Mousse au chocolat et madeleine

6 mars
Salade de pommes de terre **bio** au
thon
Escalope de porc sauce charcutière
Purée de céleri et panais
Samos
Fruit de saison **bio**

7 mars : menu alternatif
Céleri râpé **bio** au fromage blanc
Chili végétal **bio**
Salade verte **bio**
Île flottante

8 mars
Toast de rillettes de thon
Salade de tomates, maïs et dinde
rôtie
Dessert lacté

9 mars
Carottes râpées **bio** en vinaigrette
Filet de poisson du jour sauce coco
Pommes de terre vapeur **bio**
Port-salut
Fruit de saison **bio**

10 mars
Velouté marocain **bio**
Sauté de veau **bio**
Chou fleur **bio** gratiné
et quinoa **bio**
Petits suisses sucrés

13 mars
½ pomelos
Filet de poisson pané au citron
Epinards à la crème
Camembert **bio (MB 44)**
Eclair au chocolat

14 mars
Haricots verts en vinaigrette
Filet de poulet **BBC**
Pommes de terre (frites)
Kiri
Fruit de saison **bio**

15 mars
Carottes râpées **bio** en vinaigrette
Salade de pâtes **bio**, betteraves et
thon
Fromage
Fruit de saison **bio**

16 mars
Salade de pépinettes et poivrons
Sauté de bœuf **Label Rouge**
Petits pois cuisinés
Chavroux
Fruit de saison **bio**

17 mars: menu alternatif
Duo de chou rouge et blanc en
vinaigrette
Dahl de lentilles corail et riz semi-
complet **bio**
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio** au sucre roux

20 mars : menu alternatif
Radis beurre
Omelette **BBC**
Pâtes aux légumes
Salade verte
Yaourt **bio** à la vanille

21 mars
Salade piémontaise
Bœuf **Label Rouge** aux carottes **bio**
Saint-Nectaire **AOP**
Fruit de saison **bio**

22 mars
Betteraves **bio** en vinaigrette
Salade de semoule **bio**, poivrons et
lardons
fromage
Fruit de saison **bio**

23 mars: menu créole
Accras de morue et salade verte **bio**
Rougail saucisse
Riz créole **bio**
Flan coco « maison »

Menu
spécial

24 mars
Taboulé
Filet de poisson du jour
Brocolis **bio**
Verre de lait **bio**
Cocktail de fruits

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Menus du 27 mars au 14 avril 2023



Lundi

27 mars

Bâtonnets de carottes et poivrons
sauce cocktail
Axa de bœuf **Label Rouge**
Haricots verts **bio**
Petit suisse et madeleine **bio**

Mardi

28 mars

Chou blanc à l'indienne
Filet d'églefain au citron
Pommes de terre vapeur **bio**
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio**

Mercredi

29 mars

Toast de chèvre
Salade de carottes râpées, blé et
poulet rôti
Dessert lacté

Jeudi

30 mars

Betteraves **bio** en vinaigrette
Chipolata de bœuf
Purée Saint-Germain **bio**
Fromage **bio** fleur d'Anjou
Fruit de saison **bio**

Vendredi

31 mars: menu alternatif

Œuf dur **bio** en mayonnaise
Raviolis aux légumes gratinés
Salade verte
Crème glacée

3 avril

Salade verte **bio**, tomate et
mimolette
Joue de porc confite
Perles de maïs et blé
Fruit de saison **bio**

4 avril: menu alternatif

Salade de riz **bio** et poivrons en
vinaigrette
Crumble aux légumes de saison
Salade verte **bio**
Crème dessert au chocolat

5 avril

Concombre à la menthe
Salade de pommes de terre bio,
tomates et thon
Fromage
Compote de fruits

6 avril

Carottes râpées **bio** en vinaigrette
Sauté de veau **bio**
Petits pois cuisinés
Edam **bio**
Fondant aux pommes « maison »

7 avril

Haricots verts **bio** en vinaigrette
Spaghettis **bio** à la bolognaise
Vache qui rit
Fruit de saison **bio**

10 avril

Férié

11 avril

Radis beurre
Bœuf **Label Rouge** à la provençale
Blé **bio**
Fromage blanc **bio** à la compote de
pommes **bio**

12 avril

Salade de riz **bio** au thon
Salade de tomates, poivrons et œuf
dur
fromage
Fruit de saison **bio**

13 avril : menu alternatif

Concombres à la crème
Boulettes de soja à la tomate
Purée de pommes de terre **bio**
Verre de lait **bio**
Fruit de saison **bio**

14 avril

Entrée pâtissière
(Quiche lorraine, pizza, etc.)
Filet de poisson
Légumes variés
Fromage
Fruits variés