


Menus du 2 Mars au 24 avril 2020

Légende :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
MARS 2020	DU 2 AU 6	Rosette Boeuf à l'échalote aux carottes Chèvre Yaourt aro	Céleri râpés Filet de colin sauce à l'aneth Purée de pommes de terre Carré du Père Antoine à la mirabelle Banane Bio	Betteraves rouges Sauté de jambon label Rouge Haricots verts Edam Fruit de saison	Salade verte et maïs Escalope de volaille panée Pâtes Fromage fondu Compote de poire	Potage de légumes Quenelle nature sauce aurore Jardinière de légumes Fromage blanc Donut
	DU 9 AU 13	Carottes râpées Pennes à la carbonara Petit suisse au sucre Kiwi Bio	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux légumes du soleil Babybel Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Emincé de volaille Salsifis à la tomate Gouda Fruit de saison	Repas Ch'ti Salade de chicons au vinaigre de cidre Fricadelle sauce flamande Rösti Maroille Crème de spéculoos	Soupe de tomate vermicelles Tajine de poisson Semoule Carre du Père Antoine Compote pomme ananas
	DU 16 AU 20	Salade de radis roses Lasagne bolognaise Yaourt nature Fruit de saison	Coleslaw Filet de poisson meunière Gratin de brocolis (PDT) Fromage fondu Crème pistache	Betteraves rouges Escalope de porc Haricots beurre Saint paulin Fruit de saison	Choux fleurs vinaigrette Omelette Coquillettes Comté AOP Mille feuille	Céleri au citron Boeuf mironton Pommes de terre rôties Carré de l'Est Compote pomme vanille
AVRIL 2020	DU 23 AU 27	Salade verte thon / maïs Chipolata Purée de céleri Livarot AOP Banane Bio	Céleri vinaigrette Filet de colin sauce poireaux Duo de carottes Tomme blanche Crème dessert	Charcuterie Boeuf bourguignon Boulgour Tomme de la Vezouze Compote pomme poire	Potage de légumes Sauté de pintade Choux fleurs gratinés (PDT) Coulommiers Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Gnocchis à la tomate basilic parmesan Fromage blanc Cake au yaourt banane
	DU 30 AU 3	Velouté de carottes Filet de poisson pané, quartier de citron Epinard (PDT) à la crème Yaourt nature Fruit de saison	Céleri remoulade Couscous (merguez) Semoule Légumes couscous Bon Lorrain Compote pomme banane	Salade de pommes de terre Sauté de porc aux olives Poêlée de champignons / Blé Mimolette Fruit de saison	Concombre vinaigrette Haut de cuisse de poulet Frites / Potatoes Tomme Eclair chocolat	Radis Blanquette de veau Riz Fromage fondu Liégeois
	DU 6 AU 10	Salade de tomates Sauté de boeuf Jardinière de légumes Fromage blanc Madeleine de Commercy	Salade verte aux maïs Choucroute garnie Munster Fruit de saison	Macédoine de légumes Spaghettis bolognaise Fromage fondu Compote pomme	Velouté d'asperges Sauté d'agneau Pommes de terre sautées Carré Père Antoine Aile des Ours Gâteau de Pâques	
	DU 13 AU 17		Potage de légumes Quiche Lorraine Salade verte Edam Fruit de saison	Coleslaw Knack & ketchup Frites / Potatoes Fromage fondu Crème dessert	Choux rouges aux raisins Filet de colin sauce citronnée Petits pois à la française Munster Fruit de saison	Taboulé Boeuf à l'ancienne Carottes braisées Fourme d'Ambert Yaourt aro
VACANCES SCOLAIRES	DU 20 AU 24	Salade de pomelos Poisson meunière Coquillettes Gouda Petits suisses aromatisés	Salade de perles Sauté de porc à l'indienne Brocolis Brie Fruit de saison	Charcuterie Sauté de veau Gratin de courgettes à la provençale Emmental Compote pomme	Carottes râpées Steak haché Purée de pommes de terre Camembert Fruit de saison	Concombre au fromage blanc Blanquette de dinde Riz Fromage fondu Beignet chocolat

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