



Menus restauration du 26 février au 23 mars 2018



Lundi	26-févr	Concombre à la crème	Boulettes d'agneau	Pâtes		Corbeille de fruits
Mardi	27-févr	Potage tomates/Vermicelles	Rôti de porc	Haricots beurre	Fromage	Petit pot de glace
Mercredi	28-févr	Radis/Beurre	Saumon	Semoule		Yaourt aromatisé
Jeudi	01-mars	Betteraves rouges	Escalope de dinde au curry	Pommes de terre rissolées		Corbeille de fruits
Vendredi	02-mars	Pâté de campagne	Chili con carne/Hachis Parmentier	Salade verte		Fromage blanc
Lundi	05-mars	Salade verte/Œuf/Emmental	Paupiette de volaille	Boulgour		Corbeille de fruits
Mardi	06-mars	Velouté d'épinards	Filet de poisson	Carottes à la crème		Yaourt aromatisé
Mercredi	07-mars	Duo de choux	Rôti de veau	Pommes dauphines		Mousse au chocolat
Jeudi	08-mars	Pizzas au thon "maison"	Emincé de bœuf	Haricots verts	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	09-mars	Duo de saucissons	Paëlla	Salade verte		Flan pâtissier
Lundi	12-mars	Haricots verts/Mais	Bœuf bourguignon	Riz/Champignons	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	13-mars	Bouchée à la reine	Filet de poisson aillé	Poêlée jardinière		Compote de pommes
Mercredi	14-mars	Potage de légumes	Sauté de volaille	Petits pois/Carottes		Liégeois
Jeudi	15-mars	Salade aux pommes citronnées	Steak de veau	Macaronis	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	16-mars	Macédoine de légumes	Omelette Fromage/Jambon	Salade verte		Riz au lait
Lundi	19-mars	Cœur de palmier/Mais/Œuf	Escalope de porc	Gratin dauphinois		Corbeille de fruits
Mardi	20-mars	Piémontaise végétarienne	Emincé de volaille	Carottes/Champignons		Yaourt nature sucré
Mercredi	21-mars	Beurre de sardine	Saumon	Blé	Fromage	Compote
Jeudi	22-mars	Haricots verts/Gruyère	Sauté de veau	Tagliatelles		Corbeille de fruits
Vendredi	23-mars	Salade verte/Croûtons/Noix	Tartiflette	Salade verte		Petits suisses aromatisés



Pain "bio" mardi/mercredi/jeudi/vendredi

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées, ou pour toute autre raison.