



# MENUS MARS 2021



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

## Semaine du 01 au 05 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade de tortis au surimi	Concombre au basilic	Duo de choux	Velouté d'épinards	Salade Œuf/Macédoine/Emmental
Steak haché	Nuggets de poisson	Escalope de porc charcutière	Emincé de dinde	Hachis Parmentier
Haricots verts	Petits pois carottes	Frites	Poêlée de légumes frais	Salade verte
Fournol	Fromage blanc au miel	Brie		
Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes

## Semaine du 08 au 12 mars

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts/Mais	Piémontaise	Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Rillettes/Cornichons
Poulet basquaise	Omelette espagnole	Filet de poisson	Petit Salé	Lasagnes à la bolognaise
Riz	Salade verte	Purée de Panais	Lentilles	Salade verte
Bûchette de chèvre		Saint Paulin		
Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier

## Semaine du 15 au 19 mars

Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi Montagne
Concombre à la crème	Salade Riz/Thon/Poivrons	Bouillon de légumes vermicelle	Betteraves	Soupe montagnarde
Boulettes d'agneau	Rôti de porc échine	Pissaladière	Filet de poisson	Tartiflette
Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Salade verte	Quinoa	Salade verte
Camembert			Saint Nectaire	
Poires aux amandes	Yaourt nature sucré	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Glace

## Semaine du 22 au 26 mars

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Œuf mimosas	Salade nordique	Friand	Terrine forestière / Cornichons
Lasagnes à la bolognaise de lentilles	Blanquette de volaille	Cordon Bleu	Rôti de bœuf sauce au poivre	Brandade de poisson
Salade verte	Frites	Méli-mélo gourmands	Carottes vichy	Salade verte
	Fourme d'Ambert		Tomme Grise	
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Œufs au lait	Fruit de saison	Mille-feuille

