



# Menu de Mars 2023



	LUNDI Menu végétarien	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10	Velouté d'asperges blanches Croque au fromage Salade Fromage Pain perdu à la vanille	Blancs de poireaux vinaigrette Mont d'Or chaud et charcuterie Pommes de terre vapeur Pomme au four	Céleris rémoulade et œuf dur Clafoutis de boudin noir aux pommes Salade Petit Suisse Fruit de saison	Carottes râpées Beignets de merlu sauce tartare Riz pilaf Yaourt nature Tarte à l'ananas
Semaine du 13 au 17	Tartine de chèvre chaud aux herbes et huile de noix Lasagnes de légumes au parmesan Compote pomme poire et sablés	Velouté de légumes Cuisse de poulet rôtie Frites au four, brocolis Fromage Riz au caramel	Avocat, crevettes, maïs mayonnaise Langue de bœuf sauce piquante Semoule, carottes Fromage Fruit de saison	Asperges sauce mousseline Gratin de pétoncles aux champignons Tagliatelles Brioche aux pralines et crème anglaise
Semaine du 20 au 24	Soupe au vermicelle Omelette au fromage Salade de carottes et céleris Fromage Bugnes au sucre sauce chocolat	Betteraves aux herbes Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage Crème brûlée et gâteaux	Endives, pommes, Saint-Agur Sauté d'agneau aux mogettes et carottes Fromage Salade de fruits et rose des sables	Mousse de foie Tourte au saumon et fondue de poireaux Pommes de terre Fromage Entremet vanille
Semaine du 27 au 31	Potage Quiche oignons fromage Salade Fromage Crumble	Œuf mimosa et thon Escalope de porc demi-sel Lentilles et carottes Fromage Gâteaux de semoule au caramel	Salade frisée aux lardons, œuf dur et chèvre chaud Hachis Parmentier Salade de chou blanc Fromage Fruit de saison	Avocat, maïs, saumon froid mayonnaise Crêpe aux fruits de mer et champignons Riz, carottes Fromage Tarte alsacienne aux poires