



Menu de Mars 2022



VENDREDI

	LUNDI Menu végétarien	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 4		Maïs, thon et asperges Escalope de porc demi-sel Lentilles Fromage Eclair au chocolat	Blancs de poireaux et œuf dur Blanquette de veau Riz – Carottes Yaourt au sucre Fruit de saison	Terrine de campagne Dos de colin aux champignons Blé Fromage Bugnes au sucre et sauce chocolat
Semaine du 7 au 11	Chou-fleur mimosa Gratin de pâtes au Comté Salade de mâche Fromage Banane, glace vanille, chocolat chaud	Potage Saucisse de Toulouse Purée de brocolis et coquillettes Yaourt Tarte aux pommes	Céleris rémoulade Sauté de bœuf Carottes et semoule Fromage Fruit de saison	Salade de cocos blancs au jambon Saumon sauce citron Epinards – Pommes vapeur Fromage Mousse au chocolat et sablés
Semaine du 14 au 18	Velouté d'asperges et croûtons Omelette aux petits légumes Salade Fromage Crumble	Chou rouge aux lardons Cuisse de poulet rôtie Pommes sautées et haricots verts Fromage Tiramisu aux fruits	Salade de betteraves aux herbes Cassoulet de canard aux haricots cocos Fromage Salade de fruits et Spéculoos	Crème de foie et ses toasts Filet de Merlu sauce crustacés Gratin de patates douces Salade d'endives Fromage blanc Pommes rôties sauce caramel beurre salé, glace vanille
Semaine du 21 au 25	Velouté de chou-fleur Lasagnes aux trois fromages Salade Fromage Pain perdu	Carottes râpées sauce au miel Hachis Parmentier Salade Fromage Tarte à l'ananas	Avocat, crevettes, maïs Sauté d'agneaux Carottes, pommes de terre, Fromage Yaourt au caramel	Salade de cervelas aux cornichons aigre-doux Hocky meunière Tagliatelles à l'huile d'olive et brocolis Petit Suisse Poirat
Semaine Du 28 au 31	Velouté aux lentilles vertes du Berry Tarte fine au chèvre Salade Fromage Crêpes	Saumon froid, œuf dur, avocat mayonnaise Chipolatas Frites et tomates persillées Fromage Compote de pommes	Chou blanc sauce moutarde Poule au pot Riz, poireaux, carottes Yaourt Fruit de saison et rose des sables	