



MENUS – MARS 2024

Lundi 04	Velouté de carotte bio au lait de coco – poulet à l'estragon bio – féculent – yaourt aux fruits bio
Mardi 05	Salade, noix et emmental – omelette aux champignons – haricots verts au beurre – riz au lait maison
Jeudi 07	Betterave au gouda – rôti de bœuf – boulgour aux champignons – fruit de saison
Vendredi 08	Mousse de canard – dos de colin en sauce – épinard à la crème – fruit de saison
Lundi 11	Salade verte au bleu – croq aux légumes – haricots plats au beurre – fruit de saison
Mardi 12	Pâté en croute de volaille – Fish and chips de colin – frites – salade verte – kiwi rôti au miel
Jeudi 14	Radis – chipolatas – pâte au beurre – compote de pommes
Vendredi 15	Salade de riz, cœur de palmier et poivron – bœuf Bourguignon – fondue de poireaux – fruit de saison
Lundi 18	Endive aux pommes et aux noix – blanquette de veau à l'ancienne – riz créole bio – fromage blanc aux fruits rouges
Mardi 19	Pâté de campagne – cuisse de poulet aux herbes – haricot beurre au beurre – salade de fruits
Jeudi 21	Carottes râpées aux raisins – omelette aux fines herbes – épinard à la crème – tarte au chocolat
Vendredi 22	Céleri rémoulade à la moutarde – pané de colin d'Alaska – pommes de terre – flan, vanille caramel
Lundi 25	Potage de potiron – rôti de bœuf – mélange aux trois céréales créole – fruit de saison
Mardi 26	Betterave à l'ail – tortellini ricotta épinard – salade vinaigrette – crème renversée
Jeudi 28	Céleri rémoulade et pommes – aiguillettes de poulet sauce estragon – pomme de terre noisette – fruit de saison
Vendredi 29	Salade composée à l'emmental – saumon sauce au citron – carottes persillées – gâteau de semoule aux raisins

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET