

Menus du mois de Mars 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|---|---|
| Du 27/02 au 03/03 | Mélange hollandais (hatavia, chou blanc, carottes) Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fromage blanc aromatisé | Salade de pommes de terre aux olives et ciboulette Bœuf braisé Brocolis à la crème  Laitage Fruit de saison | Salade de carottes cuites au cumin Galopin de veau Blé pilaf Camembert Fruit de saison | Radis Gratin de chou fleur aux dés de jambon Tome noire Muffins aux pépites de chocolat | Endives et dés de gouda Cari de poisson Pâtes Compote |
| Du 06 au 10 | Salade de pâtes au basilic Esalope de dinde au curry Haricots verts persillés  Fromage Fruit de saison | Carnaval de Rio Cenoura ralador <i>(Carottes râpées)</i> Feijoada <i>(plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz)</i> Eventail craquant Samba de fruits exotique | Salade de boulgour Bœuf aux oignons Purée de salsifis Les fripons Fruit de saison | Feuilles d'épinards Cordon bleu Petits pois aux oignons Carré frais Crème dessert caramel |  Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Pommes vapeurs Vache qui rit Fruit de saison |
| Du 13 au 17 | Laitue et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Liégeois à la vanille | Mais-thon Rôti de dinde Chou romanesco Rondelé  Fruit de saison | Pamplemousse Merguez Polenta sauce tomate Domalaite Flan au caramel | Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Carottes persillées  Laitage Fruit de saison | Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Pâtes au Saumon St bricet Petits suisses aromatisés |
| Du 20 au 24 |  Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit de saison | Coleslaw Bœuf bourguignon Pommes noisette Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert à la vanille | Salade de lentilles Escalope de dinde à la moutarde Haricots beurres persillés Cantadou Compote | Pâté de campagne Capellettis au Fromage Mimolette Fruit de saison | Salade kouki Filet de poisson meunière et citron Brocolis béchamel Fromage fouetté  Clafoutis noires chocolat |
| Du 27 au 31 | Chou blanc vinaigrette Veau marengo Boulgour Emmental Yaourt aromatisé | Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Poêlée de légumes <i>(carottes, courgettes et navets)</i> Saint Paulin Fruit de saison | Betteraves vinaigrette Filet de hoki sauce safranée Pâtes Tartare Fromage blanc sucré | Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Purée de panais  Fromage Laitage | Carottes râpées Gratin de poisson Riz créole Camembert Mousse au chocolat |



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)