

## Menus du mois de Mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

| <br><b>TERRES DE CUISINE</b> | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|--|---|---|
| <b>Du 05<br/>Au 09<br/>Vacances Zone<br/>B</b>  | Laitue et dés d'emmental<br>Financière de veau<br>Riz créole<br>Plateau de fromages<br>Crème dessert vanille  | <b>Pizza au fromage</b><br><b>Omelette fraîche</b><br> <b>Epinards béchamel</b><br><b>Plateau de fromages</b><br><b>Fruit de saison</b>                            | Carottes râpées<br>Steak haché (Cru)<br>Purée de pommes de terre<br>Plateau de fromages<br>Faisselle et miel                     | Salade de lentilles<br>Rôti de porc au jus<br>Potiron en béchamel<br>Plateau de fromages<br>Île flottante   | Radis croque sel<br>Filet de hoki sauce provençale<br>Tortis<br>Plateau de fromages<br>Cocktail de fruits au sirop          |
| <b>Du 12<br/>Au 16</b>  | Pamplemousse<br>Couscous de boulettes<br>et ses légumes<br>Plateau de fromages<br>Flan au caramel   | Salade hollandaise<br>(Batavia, carotte, chou blanc, céleris)<br>Pennes<br>au thon<br>Plateau de fromages<br><b>Cake au cacao</b>                                | Crêpe au fromage<br>Pilons de poulet rôti<br>Frites<br>Plateau de fromages<br>Fruit de saison                                    | <b>Salade de haricots verts</b><br><b>Sauté de bœuf aux oignons</b><br> <b>Purée</b><br><b>Plateau de fromages</b><br><b>Fruit de saison</b> | Carottes râpées<br>Médaillon de merlu sauce maître<br>d'hôtel<br>Flan de brocolis<br>Plateau de fromages<br>Semoule au lait |
| <b>Du 19<br/>Au 23</b>  | Pâté de campagne<br>Gardianne de taureau<br> <b>Riz de Camargue</b><br>Plateau de fromages<br>Fruit de saison  | <b>Salade baltique<br/>(Iceberg, carotte, concombre)</b><br><b>Roti de dinde au jus</b><br> <b>Potiron</b><br><b>Plateau de fromages</b><br><b>Fruit de saison</b> | Salade verte<br>Boudin blanc aux pommes<br>Purée de pommes de terre<br>Plateau de fromages<br>Liégeois au café                   | <b>Quiche aux blettes</b> <br>Sauté de porc à la diable<br>Carottes sautées<br>Plateau de fromages<br>Fruit de saison                        | Salade verte<br>Poisson pané et citron<br>Petits pois<br>Plateau de fromages<br>Fromage blanc sur coulis de fruit           |
| <b>Du 26<br/>Au 30</b>  |  <b>Salade de pomme de terre</b><br> <b>Poulet roti aux herbes</b><br><b>Choux fleur sauce mornay</b><br><b>Plateau de fromages</b><br><b>Fruit de saison</b> | Friand au fromage<br>Filet de hoki sauce curry<br>Semoule<br>Plateau de fromages<br>Fruit de saison   | Salade de blé aux crudités et<br>ciboulette<br>Paleron de bœuf au jus<br>Haricots verts sautés<br>Plateau de fromages<br>Compote | Betteraves en salade<br>Sauté de canard sauce forestière<br>Pommes vapeurs<br>Plateau de fromages<br>Tarte aux pommes   | Carottes râpées<br>Dos de colin sauce citron<br>Purée de panais<br>Plateau de fromages<br>Mousse au citron                  |

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



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)