

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 25 JANVIER AU VENDREDI 19 MARS 2021

1	Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
ENTRÉES	Coupelle de volaille	Velouté de légumes	Salade piémontaise	Tomates Bio et vinaigrette
	Thon mayonnaise		Taboulé frais	Concombres Bio et vinaigrette
PLATS	Raviolis de bœuf gratinés	Tartiflette végétarienne	Filet de lieu sauce homardine	Gigot d'agneau à l'ail et au romarin
	Raviolis de saumon gratinés		Cassolette de la mer	Omelette à la ciboulette
GARNITURES			Carottes Bio braisées	Haricots beurre
			Riz Bio	Flageolets
PRODUITS LAITIERS	Petit roulé « fol épi »	Édam	Cantal	Yaourt sucré Bio 95
DESSERTS	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Gâteau basque	Fruit de saison
		Crème dessert vanille		

2	Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023	Vendredi 17 mars 2023
ENTRÉES	Salade Marco Polo	Salade mêlée Bio aux dés de fromage	Pizza au fromage	Velouté de potiron
PLATS	Sauté de bœuf sauce aux champignons	Œufs brouillés au fromage	Pilons de poulet tandoori	Escalope de veau hachée au jus
	Brochette de colin sauce nantua		Curry de colin	Nugget's de poisson
GARNITURES	Gratin de choux-fleur bio	Pennes du soleil	Duo de courgettes persillées	Haricots verts
	Pommes de terre		Gnocchis	Blé Bio
PRODUITS LAITIERS	Petit suisse sucré x1	Croûte noire	Pointe de brie	Vache qui rit
		Saint Paulin		
DESSERTS	Fruits de saison Bio	Chou à la vanille sauce chocolat	Banane	Mousse aux fruits rouges
			Ananas	Pêche coulis framboise

3	Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023 MENU BIO PRINTEMPS	Jeudi 23 mars 2023 MENU AFRICA TOUR	Vendredi 24 mars 2023
ENTRÉES	Rosette et cornichons	Carottes râpées Bio	Salade africaine (salade verte, œuf, tomate)	Tarte aux poireaux
	Surimi mayonnaise	Concombre Bio		Friand au fromage
PLATS	Sauté de veau marengo	Steak haché de bœuf Bio au jus	Thiep poulet	Loubia marocain (haricot blanc, carotte, pommes de terre)
	Filet de lieu sauce crème citron	Omelette Bio	Thiep de poisson	
GARNITURES	Ratatouille	Frites Bio	Riz et bananes plantains	
	Quinoa			
PRODUITS LAI TIERS	Fromage blanc sucré	Chanteneige Bio	Camembert (africain?)	Saint Nectaire
		Bûchette chèvre Bio	Tomme blanche	
DESSERTS	Fruits de saison Bio	Crème dessert au chocolat Bio	Beignet	Fruit de saison Bio
		Yaourt Bio les 2 vaches à la framboise		

4	Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023	Vendredi 31 mars 2023
ENTRÉES	Concombre à la crème	Pastèque	Carottes Bio au cumin	Tomates aux dés de brebis
			Betteraves Bio au maïs	
PLATS	Lasagne aux légumes	Chipolatas	Cuisse de poulet au thym et miel	Rôti de bœuf
		Quenelles Bio végétales	Moules Bio	Brochette de poisson meunière
GARNITURES		Julienne de légumes	Poêlée villageoise (aubergine, petit pois, maïs, champignons, poivrons)	Gratin de courgettes
		Purée de potiron et pommes de terre	Pommes sautées	Riz à la tomate
PRODUITS LAITIERS	Cantal	Fromage fondu « Le carré »	Petit suisse sucré Bio	Emmental
				Mimolette
DESSERTS	Pomme cuite aux amandes	Gélifié vanille nappé de caramel	Ananas Bio	Gâteau aux 3 chocolats
	Compote pomme banane	Petits suisses aux fruits	Banane Bio	