

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrons

L'Australie

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|--|---|--|---|---|
| Du 05 Au 09 | Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille | Salade de lentilles Emincé de dinde au jus Haricots beurres persillés Laitage Les Vacheries en Abondance Fruit de saison | Carottes râpées Jambon blanc Pommes noisette Saint Môret Yaourt aromatisé | Pizza au fromage Œufs durs à florentine Croc lait Fruit de saison | Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote |
| Du 12 Au 16 | Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel | Salade hollandaise (<i>Batavia, carotte, chou blanc, céleris</i>) Pennes au thon Edam Cake au cacao | Crêpe au fromage Omelette Brocolis béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison | Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Berger de Lozère Fruit de saison | Carottes râpées Pané de blé épinard Jardinière de légumes Rondelé Compote |
| Du 19 Au 23 | Coppa Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Fruit de saison | Salade baltique (<i>Iceberg, carotte, concombre</i>) Rôti de dinde au jus Haricots vert sautés Crème anglaise Biscuit | Choux rouge vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Brebicrème Liégeois au chocolat | Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camarque Fromage blanc nature Crème de marrons | Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Seillou des Cévennes Fruit de saison |
| Du 26 Au 30 | Carottes râpées Poulet rôti aux herbes Purée de panais Coulommiers à la coupe Fruit de saison | Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt sucré Fruit de saison | Maïs-thon Paleron de bœuf au jus Choux fleur sauce mornay Fromy Compote | Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Tintam | Salade de coquillettes aux billes de mozzarella Filet de colin meunière et citron Flan de potiron Mousse au chocolat |

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)

