

MENU DU 16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Salade d'endives aux fromages et croûtons </p> <p>Salade de haricots verts </p> <p>Salade Alaska </p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Au saumon </p> <p>Brochette de poisson panée </p> <p>Râble de lapin à la moutarde </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Produit laitier</p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Ananas au sirop </p> <p>Doony's chocolat</p>	<p>Champignons vinaigrette </p> <p>Salade duo de crudités </p> <p>Terrine marché de Provence </p> <p>Pommes de terre cervelas </p> <p>Tomate Elena </p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Aux légumes </p> <p>Lamelle de Kébab </p> <p>Frites </p> <p>Haricots plats </p> <p>Camembert </p> <p>Produit laitier</p> <p>Gâteau aux poires </p> <p>Yaourt sucré à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Feuilleté d'escargot </p> <p>Terrine verte de légumes </p> <p>Rôti de veau </p> <p>Flan de potiron </p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Produit laitier</p> <p>Bresse bleu </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Cookies </p>	<p>Chou rouge râpé </p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Poireau vinaigrette </p> <p>Salade d'ébly au thon </p> <p>Salade de mâche </p> <p>Penne à la bolognaise </p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Et œuf </p> <p>Penne nature </p> <p>Salsifis persillade </p> <p>Emmental </p> <p>Produit laitier</p> <p>Crumble pommes et Framboises </p> <p>Crème dessert au lait entier chocolat</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Salade de riz au thon </p> <p>Terrine de canard au poivre </p> <p>Betterave et maïs </p> <p>Salade niçoise </p> <p>Concombre et féta </p> <p>Saucisse de strasbourg </p> <p>Brandade de morue </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Produit laitier</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Tarte aux abricots </p> <p>Corbeille de fruits </p>

MENU DU 16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Betterave ravigote 	Crudités d'hiver 	Carottes râpées 	Feuilleté poulet poireau  Feuilleté au fromage 	
Sauté de bœuf aux olives  	Cordon bleu de dinde 	Filet de merlu en papillote sur lit de poireau (clair) 	Blanquette de dinde 	
Endives braisées 	Gratin provençale 	Courgette à l'italienne 	Polenta à l'italienne 	
Coquillettes 	Chou braisé 	Riz pilaf 	Navets au basilic 	
Cabrette Produit laitier	Produit laitier Saint Nectaire	Produit laitier Samos double crème	P'tit Louis Produit laitier	
Corbeille de fruits 	Ile flottante 	Corbeille de fruits 		
Gâteau de semoule 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits  Roulé au chocolat 	Tiramisu framboise  Corbeille de fruits 	



Fabrication Maison



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



































Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien

MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Salade d'endives aux fromages et croustons </p> <p>Salade Alaska </p> <p>Brochette de poisson panée </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Ananas au sirop </p>	<p>Champignons vinaigrette </p> <p>Salade duo de crudités </p> <p>Tomate Elena </p> <p>Gratin de poisson aux légumes </p> <p>Frites </p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau aux poires </p>	<p>Feuilleté d'escargot </p> <p>Rôti de veau </p> <p>Flan de potiron </p> <p>Produit laitier</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Chou rouge râpé </p> <p>Salade de mâche </p> <p>Penne à la bolognaise </p> <p>Lasagne de légumes et œuf </p> <p>Penne nature </p> <p>Emmental </p> <p>Crumble pommes et framboises </p>	<p>Salade de riz au thon </p> <p>Salade niçoise </p> <p>Saucisse de strasbourg </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Produit laitier</p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Tarte aux abricots </p>



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO























Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place

MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Betterave ravigote 	Crudités d'hiver 	Carottes râpées 	Feuilleté poulet poireau  Feuilleté au fromage 	
Sauté de bœuf aux olives  	Cordon bleu 	Filet de merlu en papillote sur lit de poireau (clair) 	Blanquette de dinde 	
Coquillettes 	Chou braisé 	Riz pilaf 	Navets au basilic 	
Cabrette 	Saint Nectaire 	Produit laitier	P'tit Louis	
Corbeille de fruits 	Ile flottante 	Corbeille de fruits 	Tiramisu framboise 	



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place