



# Menus du 1er au 26 mars 2021

Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."



lundi 1er mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
Salade verte	Taboulé (semoule)		Céleri rémoulade	Salade de pois chiches
Raviolis bolognaise + Râpé	Filet de poisson meunière		Sauté de porc au caramel	Crêpe au fromage
(plat complet)	Gratin de chou-fleur		Riz	Haricots verts
Vache qui rit	Chanteneige		Saint Nectaire	Emmental
Compote	Flan vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



REPAS ANTILLAIS



lundi 8 mars	mardi 9 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Salade de radis	Salade de pâtes		Salade de riz	Carottes râpées à l'ananas
Sauté de bœuf paprika	Œufs durs florentine		Haut de cuisse de poulet	Filet de poisson sauce curry
Semoule	(plat complet)		Petits pois aux oignons	Purée de patates douces
Samos	Yaourt sucré artisanal		Camembert	Saint Paulin
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Tarte coco

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO



lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Taboulé (semoule)	Chou-blanc vinaigrette		Potage de légumes	Salade verte
Rôti de porc au jus	Cordon bleu de volaille		Blanquette de veau	Tortellinis ricotta / épinards à la crème
Brocolis béchamel	Purée de potiron		Pommes vapeur	(plat complet)
Bûche de chèvre	Saint Môret		Gouda	Pyrénées
Liégeois à la vanille	Yaourt sucré		Fruit de saison	Compote

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette		Pizza au fromage	Chou-rouge vinaigrette
Bœuf au cumin	Colombo de légumes à l'ananas		Escalope de dinde sauce provençale	Brandade de poisson
Brunoise de carottes	Riz		Haricots beurre	(plat complet)
Coulommiers	Mimolette		Edam	Kiri
Crème au caramel	Fruit de saison		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison



# Menus du 29 mars au 16 avril 2021

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1er avril	vendredi 2 avril
Pomelos + sucre	Salade de coquillettes		Mousse de foie	Coleslaw
Jambon braisé	Calamars à la romaine		Sauté de bœuf aux oignons	Couscous végétarien (semoule)
Haricots blancs	Epinards béchamel		Purée de potiron	(plat complet)
Morbier	Brie		Vache qui rit	Tomme grise
Yaourt sucré	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Flan à la vanille

Produits régionaux

Produits BIO



## Repas de Pâques



**Dicton du mois d'avril : "En avril, ne te découvre pas d'un fil ; en mai, fais ce qu'il te plaît."**



lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	Jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
<b>FERIE</b> 	Salade de blé		Salade verte aux croûtons	Céleri rémoulade
	Haut de cuisse de poulet		Boulettes d'agneau sauce au thym	Filet de poisson & rondelle de citron
	Petits pois aux carottes		Pommes dauphines	Risotto aux petits légumes (Riz)
	Cantafrais		Bûche de chèvre	Saint Paulin
	Compote		Tarte chocolat et chocolat de pâques	Fruit de saison

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette		Salade de pommes de terre	Salade verte
Sauté de bœuf sauce orientale	Saucisse fraîche		Escalope de dinde viennoise	Lasagnes de légumes
Purée de carottes	Lentilles		Salsifis béchamel	(plat complet)
Chanteneige	Cantal		Emmental	Camembert
Liégeois au caramel	Fruit de saison		Petits suisses aromatisés	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

