



Menu 1 Menu BIO par mois sans mercredi

| | SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars | SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars | SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars |
|----------|--|---|---|
| Lundi | Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature Fruit local de saison | Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Carottes persillées Cœur de dame Fruit local de saison | Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Boulghour P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane (ind) Betteraves en salade Hachis parmentier du chef ** Bûchette mélangée Fruit local de saison |
| Mardi | Salade arlequin (poivrons vert et rouge, maïs, Calamars à la romaine et ketchup Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Buques briochées | Chou blanc vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Fromage fraidou Compote de pommes abricots (ind) | Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature Fruit de saison Salade de saison Choucroute alsacienne*/ choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Vache qui rit Compote de pommes (ind) |
| Jeudi | Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Poêlée de légumes Brie Fruit de saison | Salade verte BIO Omelette BIO Petits pois BIO au jus Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef BIO au yaourt Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit de saison | Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature Fruit de saison Salade de saison Choucroute alsacienne*/ choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Vache qui rit Compote de pommes (ind) |
| Vendredi | Salade coleslaw Œufs durs piperade Riz créole Samos Mousse au chocolat | Salade verte BIO Omelette BIO Petits pois BIO au jus Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef BIO au yaourt Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit de saison | Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature Fruit de saison Salade de saison Choucroute alsacienne*/ choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Vache qui rit Compote de pommes (ind) |

| | SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars | SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril | SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril |
|----------|--|---|--|
| Lundi | Taboulé Sauté de veau au curry Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison | Salade verte Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence Gratin de légumes Petit suisse aromatisé Beignet au chocolat | Salade de saison Moussaka ** St Félicien Gâteau de Semoule (ind) Gaspacho du chef de tomates Paëlla poulet merguez ** Samos Fruit local de saison |
| Mardi | Duo de choux Saucisse de Toulouse */ saucisse de volaille Purée de pommes de terre Délice de camembert Compote de poires | Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Macaronis à la carbonara * ** Emmental Fruit de saison | Salade de saison Moussaka ** St Félicien Gâteau de Semoule (ind) Gaspacho du chef de tomates Paëlla poulet merguez ** Samos Fruit local de saison |
| Jeudi | Salade verte Steak haché sauce tomate Semoule St Paulin Cocktail de fruits (ind) | Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc sucré Fruit local de saison | Concombre vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Gâteau basque |
| Vendredi | Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes Ile flottante Banane | Salade coleslaw Bœuf braisé à la niçoise Pommes duchesses Fraidou Flan vanille nappé caramel | Salade de lentilles BIO Quenelles BIO en gratin Poêlée de légumes BIO Camembert BIO Fruit BIO de saison |

