



MENUS DU 04/03/2019 AU 08/03/2019

	Lundi 04/03/2019	Mardi 05/03/2019	Mercredi 06/03/2019	Jeudi 07/03/2019	Vendredi 08/03/2019
Entrée	Salade de pomme de terre (circuit-court)	Salade farandole (circuit-court)		Velouté du potager	Mortadelle* Surimi mayonnaise
Plats	Beignet de poisson (circuit-court)	Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons		Escalope de poulet au jus(circuit-court)	Filet lieu tomate basilic semoule BIO(plat complet Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-cou
Accompagnement	Epinards	Tortis tricolores		Haricots verts en persillade	
Laitage	Frulos	Flan nappé au caramel		Emmental à la coupe	Petit suisse nature
Dessert	Poire	Bugnes (circuit-court)		Banane	Compote pommes

* = Plat avec du porc



MENUS DU 11/03/2019 AU 15/03/2019

	Lundi 11/03/2019	Mardi 12/03/2019	Mercredi 13/03/2019	Jeudi 14/03/2019	Vendredi 15/03/2019
Entrée	Salade de riz multicolore bio	Coeur de laitue (circuit-court)		Soupe de légumes	Mousson de canard
Plats	Cordon bleu de volaille(circuit-court)	Sauté de porc* aux olives(circuit-court) Blanquette de la mer		Normandin de veau au jus	Beaufilet colin(c-court) à la crème d'avocat Cervelas obernois*
Accompagnement					
Laitage	Camembert à la coupe	Yaourt panier fruits mixés		Saint-Marcellin à la coupe	Pate lisse
Dessert	Kiwi	Oreillons d'abricots au sirop		Beignet aux pommes	Banane

* = Plat avec du porc



MENUS DU 18/03/2019 AU 22/03/2019

	Lundi 18/03/2019	Mardi 19/03/2019	Mercredi 20/03/2019	Jeudi 21/03/2019	Vendredi 22/03/2019
Entrée	Salade Angevine	Carottes rapées (circuit-court) bio		Salade verte bio	Saucisson sec* Friand au fromage
Plats	Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court) Rondo poisson	Poisson doré au beurre (circuit-court)		Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)	Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)
Accompagnement					
Laitage	Coulommier à la coupe	Petit suisse aromatisé		Bleu des dômes à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
Dessert	Poire	Gâteau marbré		Ile flottante	Pomme (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 25/03/2019 AU 29/03/2019

	Lundi 25/03/2019	Mardi 26/03/2019	Mercredi 27/03/2019	Jeudi 28/03/2019	Vendredi 29/03/2019
Entrée	Betteraves rouges à la grenadine et tomate	Salade parmentière(c-c) vinaigrette échalotte		Salade verte batavia (circuit-court)	Radis beurre (circuit-court)
Plats	Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)	Palette de porc* à la provençale Roulé au fromage (circuit-court)		Steack haché bouchère au jus(circuit-court)	Poisson pané (circuit-court)
Accompagnement					
Laitage	Petit suisse nature	Edam à la coupe		Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome blanche à la coupe
Dessert	Poire	Mousse au chocolat		Banane	Compote de fruits (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc