



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	Polenta crémeuse bio	Haricot beurre persillé			Epinards
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	Fraises

* = 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	Riz bio	Courgettes à la niçoise (circuit-court)		Pates bio	Chou-fleur mozzarella
Laitage	Petit suisse nature	Edam à la coupe		Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome blanche à la coupe
Dessert	Poire	Mousse au chocolat		Fruit (selon arrivage)	Compote de fruits (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 01/04/2019 AU 05/04/2019

	Lundi 01/04/2019	Mardi 02/04/2019	Mercredi 03/04/2019	Jeudi 04/04/2019	Vendredi 05/04/2019
Entrée	Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-cour	Tomate			Crème de foie* Acras de morue
Plats	Agneau sauce ketchup	Roulé raclette (circuit-court)		Bol de Riz	Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)
Accompagnement	Semoule bio	Petits pois au jus		Riz Pain Pomme	Brocolis
Laitage	Bûche du Pilat à la coupe Petit suisse aromatisé	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Bleuet des prairies à la coupe			Fromage blanc bio
Dessert	Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court)	Compote de pommes (coupelles)			Banane Fruit (selon arrivage)

* = Plat avec du porc



MENUS DU 08/04/2019 AU 12/04/2019

	Lundi 08/04/2019	Mardi 09/04/2019	Mercredi 10/04/2019	Jeudi 11/04/2019	Vendredi 12/04/2019
Entrée	Salade western (circuit-court)	Mélange tendre pousse (circuit-court)		Radis beurre	Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre
Plats	Escalope viennoise (circuit-court)	Coquillettes au jambon*(plat complet) bio Coquillette provençale aux légumineuses(plat compl bio		Steack haché bouchère au jus(circuit-court)	Poisson doré au beurre (circuit-court)
Accompagnement	Carottes			Epinards bio	Gratin dauphinois (circuit-court) bio
Laitage	Yaourt aromatisé Reblochon à la coupe	Fromage fondu Saint-Florentin à la coupe		Petit suisse nature Saint paulin à la coupe	
Dessert	Poire Banane	Ile flottante		Moëlleux aux framboises	Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court)

* = Plat avec du porc