



MENU '4 SAISONS' DU 06 mars 2017 AU 14 avril 2017

Menus standards

	SEMAINE DU 06 mars AU 10 mars	SEMAINE DU 13 mars AU 17 mars	SEMAINE DU 20 mars AU 24 mars
Lundi	Pizza au fromage Escalope viennoise Jeunes carottes au jus Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Pommes persillées P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane	Duo de choux Blanquette de volaille Riz safrané Plateau de fromage Flan vanille nappé caramel
Mardi	Chou blanc mayonnaise Sauté de veau aux olives Blé Fromage fraidou Compote de pommes coings	Salade de lentilles aux échalotes Parmentier de courges** Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte Tomate farcie et sauce tomate blé Comté Compote de poires
Mercredi	Salade mexicaine (haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine Menu Tex Mex Tortilla de blé Fromage blanc Ananas au sirop	Coleslaw Steak haché au jus Gratin de chou fleur St Marcellin Gaufre liégeoise	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Rôti de bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Fromage les fripons Fruit de saison
Jeudi	Velouté maison de légumes Pâtes au thon et sauce tomate** Pointe de brie Fruit de saison	Salade de riz Emincé de volaille au curry Haricots beurre persillés Vache picon Fruit de saison	Salade de pâtes Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison
Vendredi	Salade verte Omelette Petits pois à la barigoule Samos Crème dessert au chocolat	ROCK Velouté de petits pois à la menthe Roast Gammon (jambon grillé)*/ Jambon de volaille Potatoes et ketchup Cheddar Crumble aux pommes	Cake maison aux courgettes Poisson meunière Petits pois Fromage blanc Fruit de saison

	SEMAINE DU 27 mars AU 31 mars	SEMAINE DU 03 avril AU 07 avril	SEMAINE DU 10 avril AU 14 avril
Lundi	Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Œufs durs à la béchamel Epinards hachés et croûtons Yaourt sucré Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté de bœuf façon bourguignon Purée de pommes de terre Fromage fondu le carré Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Cordon bleu de volaille Gratin de blettes P'tit cottentin ail et fins herbes Crème onctueuse à la vanille
Mardi	Céleri rémoulade Macaronis à la boloanaise** et râpé Fromage fraidou Compote de pomme	Taboulé Filet de colin à la crème Fricassée de légumes (champignons et carottes) Bûchette mélangée Fruit de saison	Salade verte Choucroute alsacienne*/ choucroute de volaille (chou, pomme de terre, poitrine et saucisse) Fromage blanc nature Compote de pommes
Mercredi	Macédoine mayonnaise Colombo de porc * / Colombo de volaille Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Filet de poulet rôti sauce barbecue Macaronis et râpé Coulommiers Compote de poires	Carottes râpées Poisson pané Riz aux petits légumes P'tit cottentin nature Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Filet de poisson sauce citron Carottes persillées Tomme blanche Tarte aux pommes	Carottes râpées Pané sarrasin lentilles aux poireaux Chou fleur en gratin Rondelé Mousse au chocolat	Concombre en salade Sauté d'agneau au curry La chasse aux œufs Flaquelets persillés Yaourt nature Gâteau de Pâques maison & Œufs en chocolat
Vendredi	Salade d'haricots beurre et maïs Saucisse de Toulouse*/ saucisse de volaille Lentilles mijotées aux oignons Petit suisse sucré Fruit de saison	Menu Américain Tomate croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Filet de colin sauce safranée Haricots verts persillés Tomme de Savoie Fruit de saison