

Les menus

DU 21 AU 25 FÉVRIER 2022

Lundi

Croissant dubarry
saucisses
Petit pois

Fromage blanc fraise

Mardi

Salade de chou chinois au
thon
chili sin carne
Riz
Vache qui rit
banane

Mercredi

Salade de pâte
poisson pané à la tomate
Haricot beurre
camembert
compote

Jeudi

Potage de légumes
jambon
Lentilles

Yaourt sur coulis de fruits

Vendredi

Macédoine
dos de colin
beurre blanc
Cœur de blé
Cantal
Kiwi ou pomme

DU 28 FÉVRIER AU 4 MARS

Flammenküche
filet de poisson au citron
Épinard

Petits suisse aux fruits

riz mexicain
omelette au fromage
Haricot vert
Montboissié
Fruit frais

Chou rouge à la pomme
Boulettes de poulet sauce
tomate
semoule

liégeois

Batavia au comté
wings
frites

Cornet glacé

coleslaw
goulash de bœuf
pâtes
Mimolette
compote

Les menus

DU 7 AU 11 MARS 2022

Lundi

Quiche lorraine
Saucisse de toulouse
Chou braisé

Petits suisses aux fruits

Mardi

Carottes râpées
Brandade de morue
Salade verte
St Paulin
Banane

Mercredi

Chou chinois à l'emmental
galette jambon et fromage

mesclun
Crème caramel

Jeudi

Endives/cheddar/pomme
Dhâl de lentilles

Riz
Brie
pomme

Vendredi

Betteraves/céleri râpés à la
mayonnaise
dos de lieu noir aux
agrumes
Boulgour
Yaourt à la vanille

DU 14 AU 18 MARS 2022

Salade de cœur de
palmiers
poêlée végétale
Trios de haricots
(coco, azuki, rouge)
Chocolat chaud
Madeleine au beurre

Potage
Dos de lieu noir crème
d'agrumes
Blé tendre

brie
Fruits au choix

piémontaise
nuggets
Brocolis

Fromage blanc

Chou rouge pommes et
mimolettes
blanquette de volailles
nouille
Comté

compote

Salade indienne

Galopin de poulet
Salsifis à la crème

Flan nappé au caramel

Les menus peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement des produits

Les menus

DU 21 AU 25 MARS 2022

Lundi

crêpe au jambon
dos de colin
crème provençale
chou-fleur
mimolette
Fruit frais

Mardi

Aiguillettes de blé/carottes
Purée de panais et pomme
de terre

Yaourt

Mercredi

Céleri et carottes râpés
Tartiflette
Duo de feuille de chêne

Petit suisses aux fruits

Jeudi

Batavia lardons, mimolette
et croûton
Tagine de poulet aux
abricots
semoule
Yaourt mixé aux fruits

Vendredi

Salade de pomme de
terre du pêcheur
Escalope viennoise
Flan de légumes

liégeois

DU 28 AU 1er AVRIL 2022

Potage de lentilles au curry
Boulettes de bœuf à la
provençale
Semoule
Kiri
fruit

rillettes
dos de lieu noir
Printanière de légumes

Tomme blanche
Fruit frais

Radis beurre
échine de porc
gratin de légumes
Gâteau maison

Bohémienne de
légumes
Osso bucco de veau
penne

Crème dessert au
caramel

Soupe tomate vermicelle
poisson pané «1er Avril »
Haricot vert et mange-tout

Chou à la crème

Les menus peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement des produits

Les menus

DU 4 AU 8 AVRIL 2022

Lundi

Taboulé
Pépité de fromage
Poêlée maraîchère

St nectaire
Ananas au sirop

Mardi

Salade méli-mélo
fondant de porc marengo
Boulgour

Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Salade alsacienne
parmentier maison
Batavia vinaigrette

Barre glacée

Jeudi

Jus de pomme
sauté de dinde au curry
Frites
Beaufort

Fruit frais

Vendredi

Duo de carottes râpées
dos de colin à la tomate
Flan de légumes

Beignet au chocolat

BONNES VACANCES

Les menus peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement des produits