

Menus de Mars 2017

	Lundi 27 février 2017	Mardi 28 février 2017	Mercredi 1 mars 2017	Jeudi 2 mars 2017	Vendredi 3 mars 2017
Entrée	Carotte râpée vinaigrette 	Taboulé oriental 		OPERATION BOL DE RIZ	Potage et vache qui rit*
Plat principal	Pasta bolognaise 	Aiguillette de poulet ail et fines herbes 		RIZ	Filet de saumon sauce citron*
Garniture		Brocolis			Riz pilaf 
Produit Laitier	Brie	Port salut			
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison* 		POMMES	Fruit de saison*

	Lundi 6 mars 2017	Mardi 7 mars 2017	Mercredi 8 mars 2017	Jeudi 9 mars 2017	Vendredi 10 mars 2017
Entrée	Quiche lorraine 	Salade de mâche maïs croustons 		Radis beurre 	Salade cœur de palmier haricot vert
Plat principal	Blanquette de dinde 	Paupiette de porc au jus 		Emincé de bœuf oignons 	Poisson pané
Garniture	Carotte vichy 	Frites 		Ratatouille	Pâtes au beurre
Produit Laitier				Pot de crème au chocolat	Emmental 
Dessert	Fruit de saison*	Yaourt nature sucré		Galette bretonne	Fruit de saison* 



	Lundi 13 mars 2017	Mardi 14 mars 2017	Mercredi 15 mars 2017	Jeudi 16 mars 2017	Vendredi 17 mars 2017
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Carotte râpée 		Potage de légumes*	Betterave vinaigrette 
Plat principal	Pilon poulet rôti 	Raviolis gratinés		Filet de hoki sauce poivrons*	Pané moelleux nature
Garniture	Mousseline patate douce*	Salade verte		Haricot beurre	Riz pilaf aux épinard
Produit Laitier	Boursin nature				Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison* 	Yaourt aromatisé		Fruit de saison* 	Confiture fraise

	Lundi 20 mars 2017	Mardi 21 mars 2017	Mercredi 22 mars 2017	Jeudi 23 mars 2017	Vendredi 24 mars 2017
Entrée	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw 		Salade endives Maïs Raisin 	Salade de riz artichaut
Plat principal	Palette de porc sauce provençale	Emincé de dinde à l'estragon 		Duo de Chipolatas de Volaille	Filet de lieu sauce poulette*
Garniture	Flageolet	Duo de petits pois/haricots verts		Gratin de Panais*	Carotte aux beurre 
Produit Laitier	Kiri chèvre				Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison* 	Fromage blanc		Beignet aux Pommes	Fruit de saison*

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

