










MENUS MARS 2018

	<i>Lundi</i> 12 mars 2018	<i>Mardi</i> 13 mars 2018	<i>Mercredi</i> 14 mars 2018	<i>Jeudi</i> 15 mars 2018	<i>Vendredi</i> 16 mars 2018
Entrée	Salade endives, maïs et noix	Salade blé et légumes	 	Choux blanc et raisins secs	Potage de carottes
Plat principal	Normandin de veau au jus	 Emincé de porc épicés		Sauté de dinde aux champignons	Pavé de lieu* sauce ciboulette
Garniture	Frites	Epinards à la crème		Purée de pommes de terre	  Riz pilaf
Produit Laitier		  Petit mainiot			
Dessert	  Compote de pommes	Fruits de saison*		Crème à la vanille	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> 19 mars 2018	<i>Mardi</i> 20 mars 2018	<i>Mercredi</i> 21 mars 2018	<i>Jeudi</i> 22 mars 2018	<i>Vendredi</i> 23 mars 2018
Entrée	Artichaud vinaigrette	Crêpe au fromage	 	Salade mâche croûtons dinde	Salade PDT, asperges et maïs
Plat principal	 Kebab de dinde	 Escalope de poulet aux herbes		Emincé de bœuf bourguignon	Pavé de saumon* sauce oseille
Garniture	  Pâtes au beurre	Gratin de choux fleur		Côte de blettes à la crème	Carottes rondelles
Produit Laitier		Gouda			  Petit entramme
Dessert	Petits suisse sucrés	  Kiwi		Beignet aux pommes	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> 26 mars 2018	<i>Mardi</i> 27 mars 2018	<i>Mercredi</i> 28 mars 2018	<i>Jeudi</i> 29 mars 2018	<i>Vendredi</i> 30 mars 2018
Entrée	  Radis beurre	Céleri sauce cocktail		Carottes râpées	Taboulé
Plat principal	 Rôti de porc à l'ananas	Paupiette de veau sauce crème		 Chili con carne	Pavé de hoki* sauce dugléré
Garniture	  Gratin dauphinois	  Haricots verts		  Riz créole	Brocolis
Produit Laitier				Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Liégeois chocolat	Fruits de saison*		Madeleine	  Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> 2 avril 2018	<i>Mardi</i> 3 avril 2018	<i>Mercredi</i> 4 avril 2018	<i>Jeudi</i> 5 avril 2018	<i>Vendredi</i> 6 avril 2018
Entrée	FERIE	Céleri rémoulade		Radis beurre	Concombre à la crème
Plat principal		 Lasagnes à la bolognaise		Sauté de porc à la moutarde	Pavé de lieu* sauce citron
Garniture		Salade verte	 	Pommes vapeur persillés	Jeunes carottes
Produit Laitier		Kiri			Brie
Dessert		  Compote de pommes	Chocolat de Pâques		Yaourt aromatisé

* 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



En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)