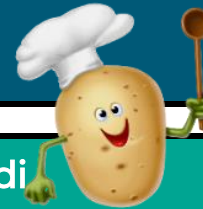




Mois de MARS 2023

Service
Restauration



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 27/2 au 3/03	Salade d'endives, mais et raisins secs	Oeuf dur sauce aurore	Pamplemousse	Pâté de campagne	Salade Fermière
	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier Végétal	Navarin d'agneau	Filet de poisson	Rôti de Porc
	Haricots verts	Salade verte	Semoule & Ratatouille	Riz Safrané	Carottes & navets
	Entremet Vanille	Fromage et Fruit de saison	Brioche	Fromage et Fruit de saison	Yaourt brassé myrtille Bio
Semaine du 6 au 10/03	Salade Coleslow	Betteraves aux pommes	Velouté courgette & roquette	Carottes & panais râpés	Salade Gaillarde
	Tartiflette	Rougaille saucisse	Rôti de veau	Pates au pesto	Estouffade de boeuf
	Salade verte	Lentilles	Pommes fondantes	Salade verte	Poellée de légumes
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Noix de coco Bio	Far Breton	Fromage et Fruit de saison	Salade de fruits
Semaine du 13 au 17/03	Pomme de terre au thon	Celeri remoulade	Pastèque	Velouté Crécy	Salade de mache lardons & maïs
	Blanquette de veau	Quiche Lorraine	Omelette au fromage	Poulet rôti	Filet de poisson
	Haricots beurre	Printanière de légumes	Petits pois	Gratin de choux fleurs au curry	Epinards & Pommes vapeur
	Fromage et Fruit de saison	Yaourt brassé mangue Bio	Iles flotantes	Pêche au sirop	Fromage et Fruit de saison
Semaine du 20 au 24/03	Carottes rapées	Salade Turinoise	Crème de légumes	Salade Alsacienne	Concombre à la Bulgare
	Estouffade de boeuf	Roti de dinde	Pates à la carbonara	Filet de poisson	Cappellini ricotta épinards
	Haricots blancs	Ratatouille	Salade verte	Riz Pilaf	Salade verte
	Entremet Chocolat	Fromage et Fruit de saison	Brownies crème anglaise	Yaourt brassé fraise Bio	Fromage et Fruit de saison
Semaine du 27 au 31/03	Taboulé	Pomme de terre au thon	Pizza trois fromages	Salade Marocaine	Salade Nordique
	Boulettes végétales	Emincé de poulet indienne	Sauté de porc Dijonnaise	Brandade de poisson	Jambon à l'os
	Epautre aux petits légumes	Poireaux et carottes à la crème	Pommes boulangères	Salade verte	Courgettes carbonara
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Citron Bio	Mousse au chocolat	Fromage et Fruit de saison	Riz au lait

Salade Fermière, Pates, jambon en dés, tomate, champignon, ciboulette, mayonnaise, cornichons

Salade Coleslow, carottes, choux blanc, mayonnaise

Velouté courgette & roquette, Courgette, roquette, Parmesan, crème, oignons, farine

Betteraves aux pommes, Betteraves, pommes fruits, vinaigrette, ciboulette, échalotes

Salade Gaillarde, Feuille de chêne, œuf dur, cantal, chataigne, noix, tomate, croutons vinaigrette

Celeri remoulade, Celeri, mayonnaise, sel, poivre, moutarde, persil

Velouté Crécy, Oignons, Carottes, farine, crème, bouillon de volaille,

Salade Turinoise, Pommes de terre, jambon, emmental, carottes, brocolis, celeri, courgettes, vinaigre

Salade Alsacienne, pommes de terre, cervelas, tomates, poivrons, estragon, olives, capres, mayonnaise

Crème de légumes, carottes, poireaux, navets, pommes de terre, crème, bouillon de volaille

Concombre à la Bulgare, concombre, échalotes, fromage blanc, ciboulette, estragon, cornichon

Salade marocaine, pois chiches, échalotes concombres, tomates, poivrons, jus citron, huile olive, menthe

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Salade Nordique, Pommes de terre, saumon, crevettes, tomates, crème, ciboulette, vinaigrette

* Les goûters servis à la garderie sont constitués de: Pain frais associé à de la pâte à tartiner ou de confiture ou de compote. Ainsi que du lait bio, de biscuits

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, Les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux dont 20% de l'agriculture biologique. Un Menu végétarien par semaine article L 230-5-6

