

MENUS : FEVRIER/MARS



Menu Végétalien

Menu Ovolactovegétalien

Menu à thème

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27 FEVRIER au 03 MARS	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Crudités de saison Blanquette de veau à l'ancienne Riz Fromage Pomme au four caramélisée	Potage Aile de raie sauce capres Pomme de terre vapeur Fromage blanc Salade de fruits	Mexicain Salade mexicaine Chili Con carne Fromage Torta de cielo (gâteau amande)	Entrée chaude Escalope de volaille à la crème Flan de courgettes Fromage Fruit
Du 06 au 10 MARS	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Crudités de saison Roti de bœuf Frites Fromage Ile flottante	Soupe de vermicelles Poisson du jour Epinards Entremet Fruit	Crudités de saison Palette de porc à la diable Petits pois carottes Fromage Pain perdu	Taboulé végété Lasagne de légumes Salade verte Fromage Crème pâtissière aux fruits
Du 13 au 17 MARS	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Macedoine de légumes Tagliatelles Carbonara Yaourt au lait entier Fruit	Salade de pâtes Œufs grand-mère Choux fleurs Fromage Fruit	Crudités de saison/Œufs mayo Sot L'y laisse forestier Carottes vichy Entremet Tarte fine aux pommes	Crudités de saison / Potage Bœuf à la bière Cœur de blé Fromage Fruits au sirop
Du 20 au 24 MARS	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Africain Carottes à la cacahuete Poulet yassa Haricots verts Fromage de chevre Semoule au raisin et coco	Salade de quinoa Gratin de polenta au petits légumes et coulis de tomate Yaourt nature sucré Poire choco	Crudités de saison Brandade de poisson Salade verte Fromage Compotte	Entrée chaude Osso buco de veau à la milanaise Navets braisés Petits suisses Fruit
Du 27 au 31 MARS	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Salade de P.D.T Omelette aux champignons Ratatouille Fromage Fruit	Crudités de saison/Potage Joue de bœuf mijotée aux légumes Pâtes torsades Fromage Liegeois	Crudités de saison Poisson du jour Gratin de légumes Fromage Riz au lait	Charcuterie / Salade landaise Cuisse de canard façon sud ouest Menu sud-ouest Haricots tarbais Fromage blanc Fruit

La Gestionnaire,
K. JARNY

Chef cuisine et l'équipe
F. PEDE

La Principale,
N. PHILIPPE