

# Menus du 2 Mars au 24 Avril 2020

**Légende :**

**Mondelage**


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MARS 2020	<b>DU 2 AU 6</b> Oeufs durs mayonnaise Boeuf mode / Galette quinoa provençale  Carottes à la crème Fromage Yaourt aromatisé Bio	Céleri râpés Filet de colin sauce moutarde Purée de pommes de terre  Fromage Fruit de saison Bio	Betteraves rouges Sauté de porc Label Rouge / Omelette  Haricots verts Fromage Compote de poire	Salade verte et maïs Escalope de dinde viennoise / Poisson pané  Pâtes  Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Quenelle nature sauce aurore Riz  Fromage blanc Crème dessert
	<b>DU 9 AU 13</b> Concombre au fromage blanc  Pennes végétarienne  Petits suisses au sucre Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre au haddock Sauté de boeuf / Filet de poisson  Petits pois carottes Fromage fondu Yaourt aromatisé Bio	Bouillon de vermicelles Emincé de volaille / Galette de boulgour  Salsifis à la tomate Fromage Bio Fruit de saison	<b>Repas Ch'Ti</b> Salade de chicons au vinaigre de cidre Fricadelle sauce flamande / Poisson sauce flamande Pommes de terre rissolées Fromage Tarte au spéculoos	Carottes râpées Waterzoï de poisson Riz  Fromage Local Compote de pommes
MARS 2020	<b>DU 16 AU 20</b> Somité de choux fleurs vinaigrette Boeuf mironton / Filet de poisson à la tomate Pâtes  Yaourt nature Compote de fruits	Concombre à la crème Filet de poisson meunière  Purée de brocolis Fromage Fruit de saison Bio	Betteraves rouges Escalope de porc / Falafels  Haricots beurre Fromage Nappé caramel	Batavia mimolette Dahl de lentilles au lait de coco Riz  Fromage Pâtisserie	Céleri aux radis Burger / Fish burger Potatoes  Fromage Bio Fruit de saison
	<b>DU 23 AU 27</b> Salade maïs & tomates Chipolata / Aiguillette de blé  Purée de céleri Fromage Fruit de saison	Coleslaw Boeuf bourguignon / Filet de poisson Coquillettes  Fromage Crème dessert	Potage de légumes Sauté de volaille / Galette de boulgour  Choux fleurs à la polonaise Fromage Fruit de saison	Radis Filet de colin à la crème  Duo de carottes Fromage Bio Compote de fruits	Salade de mâches Curry de patate douce et pois chiches Riz  Fromage blanc Cake au yaourt
AVRIL 2020	<b>DU 30 AU 3</b> Velouté de carottes au cumin Filet de poisson pané Epinards (PDT) à la crème Yaourt nature Fruit de saison	Céleri remoulade Couscous (keftas de volaille) / Falafels Semoule Légumes couscous Fromage Bio Fruit de saison	Salade de perles Sauté de volaille / Galette de quinoa  Brocolis Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Flan de courgettes Potatoes  Fromage Compote de pommes Miettes spéculoos	Salade verte Blanquette de veau / Blanquette de poisson Riz  Fromage Pâtisserie
	<b>DU 6 AU 10</b> Salade de tomates Rôti de boeuf sauce brune / Aiguillette de blé  Jardinière de légumes Laitage Bio Madeleine de Commercys	Salade composée Mini farfalles à la tomate petits pois parmesan Fromage Fruit de saison	Crème de champignons Jambon cuit Label rouge à l'ananas / Filet de poisson sauce aigre douce l'ananas  Semoule Fromage Bio Compote pomme banane	<b>Pâques</b> Pâté en coute / Terrine de poisson  Sauté de volaille sauce perigoudrine / Filet de poisson sauce homardine Pommes de terre sautées Fromage Gâteau de Pâques	
VACANCES SCOLAIRES	<b>DU 13 AU 17</b> Betteraves à la bulgare Aiguillette de blé Purée de légumes Fromage Bio Fruit de saison	Betteraves à la bulgare Aiguillette de blé Purée de légumes Fromage Bio Fruit de saison	Salade verte Quiche  Fromage Yaourt aromatisé	Coleslaw Filet de colin sauce aurore  Petits pois Fromage Fruit de saison	Taboulé Boeuf à l'ancienne / Galette soja citron  Carottes braisées Fromage Crème dessert
	<b>DU 20 AU 24</b> Salade de mâches Poisson meunière purée de choux fleurs Fromage Petits suisses aromatisés	Salade de perles Sauté de porc à l'indienne / Falafels Boulgour  Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail / Sardine à la tomate Sauté de veau / Galette de quinoa provençale Courgettes à la provençale Fromage Compote de fruits	Carottes râpées Steak haché / Galette blé épinard Potatoes Fromage Fruit de saison	Concombre à la grecque Tortellinis épinards ricotta Fromage Beignet

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.