

Menus de mars

Lundi 3 mars

Taboulé aux légumes
Steack haché au jus
boulette végétarienne au curry
pâtes au pistou
Yaourt à boire
Clémentines X 2



Mardi 4 mars

Chou rouge vinaigrette
Rôti de dinde à l'estragon
Steack de soja à l'échalote
Côtes de blettes gratinées
Mimolette
Yaourt de ferme



Mercredi 5 mars

Salade de lentilles bio
Côte de porc au jus
Pané de blé emmental épinard
Purée de légumes
Petit suisse aux fruits
Banane

ANIMATION CARNAVAL

Jeudi 6 mars

Jambon Champenois persillé
Crêpe au fromage
Jambon doré au four
Poisson à la bordelaise
Frites
Rondelé au sel de Guérande
Bugnes briochées



Vendredi 7 mars

Carottes rapées aux olives
Lasagne aux légumes frais BIO
Gouda coupé
Compote pomme cassis bio
Madeleine BIO



Lundi 10 mars

Concombre
Croq végétal fromage
Duo de carottes cuisinées
Kiri chèvre
Orange

Mardi 11 mars

Salade piémontaise
Salade de pommes de terre vinaigrette
Emincé de boeuf à la tomate
Emincé de poisson
Gratin de brocolis
Ptit Louis
Crème caramel



Mercredi 12 mars

Friand fromage
Sauté de poulet 100% France
Crêpe aux champignons
Haricots verts jardiniers
Mini babybel
Duo pomme/poire au vergus



Jeudi 13 mars

Oeuf dur mayonnaise
Garniture couscous
Merguez végétale
Semoule
Saint Morêt
Fruit de saison 4



Vendredi 14 mars

Chou blanc savoyard
Chou blanc vinaigrette
Dos de lieu beurre blanc
Escalope de dinde viennoise
Quinoa petits légumes sauce tomate
Brie à la coupe
Salade de fruits au miel



Lundi 17 mars

Médaille de surimi mayonnais
Pâté de campagne
Qenelle nature aux herbes
Chou-fleur gratiné
Produit laitier
Madeleine bio



Mardi 18 mars

Tartare de tomate basilic
Omelette bio au boursin
Riz
Ptit Louis
Flamby vanille

Mercredi 19 mars

Salade verte du jardin
Steak haché sauce échalotes
Médaille de poisson sauce verte
Duo de courgettes aux aromates
Emmental individuel
Crème brûlée maison

Jeudi 20 mars

Terrine aux 2 poissons
Terrine aux 3 légumes
Emincé de dinde à la basquaise
Burger veggie
Riz
Chaussé au moine
Yaourt aromatisé

Vendredi 21 mars

Salade de pâtes
Poisson à la basquaise
Jambon de dinde au jus
Ratatouille niçoise
Boursin tartine afn
Eclair chocolat



Lundi 24 mars

Salade de haricots verts
Jambon au porto
Pané de blé emmental épinard
Purée
Vache picon
Poire



Mardi 25 mars

Coeur de palmier et maïs
Ravioli 6 légumes
Brie individuel
Yaourt aromatisé



Mercredi 26 mars

Feuilleté à la viande maison
Feuilleté du pêcheur
Brochette de dinde orientale
Tarte au fromage
Beignet de brocolis
Chanteneige
Orange

Jeudi 27 mars

Salade iceberg
Effiloché façon kebab
Nugget's de blé croustillants
Frites
Comté individuel
Compote



Vendredi 28 mars

Rillettes du Mans
Terrine du marché provençal
Tortillas
Omelette ciboulette
Haricots beurre
Ptit Louis
Gâteau d'anniversaire roulé au chocolat



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.