

# Menus du 8 Mars au 7 Mai 2021

Légende :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Mars 2021	Du 8 au 12	Rosette <b>Boeuf à l'échalote</b>  Duo de carottes Chèvre Yaourt aro Bio	Céleri râpés Filet de colin MSC sauce à l'aneth Purée de pommes de terre Bio <b>Carré du Père Antoine à la mirabelle</b> Banane Bio	Betteraves rouges Bio Sauté de jambon label Rouge  Haricots verts Edam Fruit de saison bio	<b>Salade de carottes</b> Cordon bleu Pâtes Bio  Fromage fondu Compote de poire	Potage de lentilles Quenelle nature sauce aurore  Courgettes ail et crème <b>Fomage blanc</b> Ile flottante
	Du 15 au 19	Salade verte et maïs Pennes à la carbonara Petit suisse au sucre Kiwi Bio	Salade de pommes de terre Bio Sauté de veau aux légumes du soleil Babybel Yaourt aromatisé Bio	Macédoine de légumes <b>Emincé de volaille tandori</b> Salsifis à la tomate Gouda Fruit de saison	<b>Voyage</b> Chorba (potage) Couscous (merguez / boulettes) Fromage Gâteau moelleux à la fleur d'oranger	Salade de betteraves râpées cuites <b>Bouchée de poisson MSC</b> Riz Bio <b>Carre du Père Antoine</b> Compote de fruits
	Du 22 au 26	Radis roses au beurre Lasagne bolognaise  Salade verte Yaourt nature Bio <b>Fruit de saison</b>	<b>Coleslaw</b> Filet de poisson MSC meunière  Gratin de brocolis (PDT) Fromage fondu Crème pistache	Charcuterie <b>Escalope de porc</b> sauce charcutière Haricots beurre Saint paulin <b>Fruit de saison Bio</b>	Choux fleurs vinaigrette Pané fromager sauce tomate Pâtes Bio <b>Comté AOP</b> Compote pomme poire	<b>Céleri au citron</b> <b>Boeuf du chef</b> Blé  <b>Carré de l'Est Bio</b> Yaourt aux fruits
Avril 2021	Du 29 au 2	Salade de tomates Sauté de volaille aux champignons Flageolets  <b>Fromage blanc</b> <b>Madeleine de Commercy</b>	<b>Menu du chef</b> Salade verte Cheesburger Frites <b>Fromage bio</b> Banane au chocolat	Macédoine de légumes <b>Rôti de porc</b>  Choux fleurs gratiné Fromage fondu <b>Compote pomme Bio</b>	<b>Pâques</b> Velouté d'asperges Sauté d'agneau Pommes de terre sautées <b>Carré Père Antoine Aile des Ours</b> Gâteau de Pâques	
	Du 5 au 9		<b>Animation Basque</b> Potage vermicelle tomate Cassoulet Edam Bio Gâteau basque	<b>Coleslaw</b> Quiche Lorraine <b>Salade verte Bio</b>  Fromage fondu Liégeois	Choux rouges aux raisins <b>Filet de cabillaud MSC</b> sauce citronnée  Petits pois à la française <b>Munster</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	Taboulé <b>Boeuf à l'ancienne</b>  Duo de carottes braisées Fourme d'Ambert <b>Yaourt aro Bio</b>
	Du 12 au 16	Salade verte thon / maïs <b>Curry wurst</b> Frites  <b>Livarot AOP</b> <b>Banane Bio</b>	<b>Céleri vinaigrette</b> Filet de colin MSC sauce poireaux  Haricots plats Tomme blanche <b>Crème dessert Bio</b>	<b>Betteraves Bio</b> <b>Boeuf bourguignon</b> Boulgour  <b>Tomme de la Vezouze Bio</b> Compote pomme poire	<b>Potage de légumes</b> Cuisse de canette à l'orange  Choux fleurs gratinés (PDT) Coulommiers <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Menu du chef</b> Salade de tomates Gnocchis aux 2 saumon  Fromage Pâtisserie
Vacances	Du 19 au 23	Velouté de carottes <b>Filet de poisson pané MSC</b> , quartier de citron Epinard (PDT) à la crème Yaourt nature Bio <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleri remoulade</b> Chili con carne Riz Bio <b>Fromage</b> Compote pomme banane	Salade de pommes de terre <b>Sauté de porc aux olives</b>  Gratin de brocolis Mimolette <b>Fruit de saison Bio</b>	Concombre vinaigrette <b>Haut de cuisse de poulet</b> Potatoes <b>Tomme Bio</b> Petit pot de glace	Radis Blanquette de veau  Carottes braisées <b>Fromage fondu Bio</b> Fromage blanc au coulis
	Du 26 au 30	Salade de pomelos Poisson meunière <b>Coquillettes Bio</b>  Gouda Petits suisses aromatisés	Salade de perles Crépinette de porc  Brocolis <b>Brie</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Charcuterie</b> Sauté de veau marengo  <b>Gratin de courgettes Bio</b> à la provençale Emmental Compote de fruits	<b>Carottes râpées</b> <b>Steak haché Bio</b> Pommes de terre  Camembert Fruit de saison	<b>Concombre au fromage blanc</b> <b>Escalope de dinde aux champignons</b> Riz Bio  Fromage fondu Pâtisserie
	Du 1 au 5	Salade de tomates Sauté de porc à l'indienne <b>Semoule Bio</b>  Camembert <b>Fruit de saison</b>	<b>Menu du chef</b> Salade verte et maïs <b>Knack</b> Purée de pommes de terre <b>Fromage</b> <b>Yaourt aux fruits Bio</b>	Charcuterie Rôti de dinde  Petits pois <b>Munster</b> <b>Compote de fruits Bio</b>	<b>Concombre à la grecque</b> <b>Nage de poisson MSC</b> <b>Riz Bio</b>  Fromage fondu Fruit de saison	<b>Salade de carottes</b> Veau marengo  Jardinière de légumes  <b>Fromage Bio</b> Nappé caramel

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