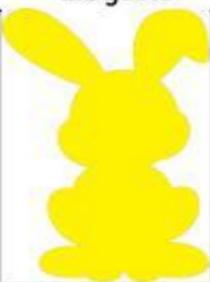


# Menus du 2 Mars au 24 avril 2020

Légende :



|                    | LUNDI       | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENREDI   |  |
|--------------------|-------------|---|---|--|---|--|
| MARS 2020          | DU 2 AU 6   | <b>Rosette</b><br><b>Boeuf à l'échalote</b><br>aux carottes<br>Chèvre<br>Yaourt aro   | Céleri râpés<br>Filet de colin sauce à l'aneth<br>Purée de pommes de terre<br><b>Carré du Père Antoine à la mirabelle</b><br>Banane Bio | Betteraves rouges<br>Sauté de jambon label Rouge<br>Haricots verts<br>Edam<br>Fruit de saison                                      | Salade verte et maïs<br>Escalope de volaille panée<br>Pâtes<br>Fromage fondu<br><b>Compote de poire</b>                               | Potage de légumes<br><b>Quenelle nature sauce aurore</b><br>Jardinière de légumes<br><b>Fromage blanc</b><br>Donut             |
|                    | DU 9 AU 13  | <b>Carottes râpées</b><br>Pennes<br>à la carbonara<br>Petit suisse au sucre<br>Kiwi Bio   | Salade de pommes de terre<br><b>Sauté de boeuf</b><br>aux légumes du soleil<br>Babybel<br>Yaourt aromatisé                              | Macédoine de légumes<br>Emincé de volaille<br>Salsifis à la tomate<br>Gouda<br><b>Fruit de saison</b>                              | Repas Ch'ti<br><b>Salade de chicons</b> au vinaigre de cidre<br>Fricadelle sauce flamande<br>Rösti<br>Maroille<br>Crème de spéculoos  | Soupe de tomate vermicelles<br>Tajine de poisson<br>Semoule<br><b>Carre du Père Antoine</b><br>Compote pomme ananas            |
|                    | DU 16 AU 20 | Salade de radis roses<br>Lasagne bolognaise<br>Yaourt nature<br><b>Fruit de saison</b>  | <b>Coleslaw</b><br>Filet de poisson meunière<br>Gratin de brocolis (PDT)<br>Fromage fondu<br>Crème pistache                             | Betteraves rouges<br>Escalope de porc<br>Haricots beurre<br>Saint paulin<br><b>Fruit de saison</b>                                 | Choux fleurs vinaigrette<br><b>Omelette</b><br>Coquillettes<br>Comté AOP<br>Mille feuille   | <b>Céleri au citron</b><br><b>Boeuf mironton</b><br><b>Pommes de terre rôties</b><br>Carré de l'Est<br>Compote pomme vanille   |
| AVRIL 2020         | DU 23 AU 27 | Salade verte thon / maïs<br><b>Chipolata</b><br>Purée de céleri<br>Livarot AOP<br>Banane Bio  | <b>Céleri vinaigrette</b><br>Filet de colin sauce poireaux<br>Duo de carottes<br>Tomme blanche<br>Crème dessert                         | Charcuterie<br>Boeuf bourguignon<br>Boulgour<br>Tomme de la Vezouze<br><b>Compote pomme poire</b>                                  | Potage de légumes<br>Sauté de pintade<br>Choux fleurs gratinés (PDT)<br>Coulommiers<br>Fruit de saison                                | Haricots verts vinaigrette<br><b>Gnocchis à la tomate</b><br>basilic parmesan<br><b>Fromage blanc</b><br>Cake au yaourt banane |
|                    | DU 30 AU 3  | Velouté de carottes<br>Filet de poisson pané, quartier de citron<br>Epinard (PDT) à la crème<br>Yaourt nature<br><b>Fruit de saison</b> | <b>Céleri remoulade</b><br>Couscous (merguez)<br>Semoule<br>Légumes couscous<br>Bon Lorrain<br>Compote pomme banane                     | <b>Salade de pommes de terre</b><br>Sauté de porc aux olives<br>Poêlée de champignons / Blé<br>Mimolette<br><b>Fruit de saison</b> | Concombre vinaigrette<br>Haut de cuisse de poulet<br>Frites / Potatoes<br>Tomme<br>Eclair chocolat                                    | Radis<br>Blanquette de veau<br>Riz<br>Fromage fondu Liégeois   |
|                    | DU 6 AU 10  | Salade de tomates<br>Sauté de boeuf<br>Jardinière de légumes<br><b>Fromage blanc</b><br><b>Madeleine de Commercy</b>                    | <b>Salade verte</b> aux maïs<br>Choucroute garnie<br><b>Munster</b><br>Fruit de saison  | Macédoine de légumes<br>Spaghettis bolognaise<br>Fromage fondu<br><b>Compote pomme</b>   | Velouté d'asperges<br>Sauté d'agneau<br><b>Pommes de terre sautées</b><br><b>Carré Père Antoine Aile des Ours</b><br>Gâteau de Pâques |   |
| VACANCES SCOLAIRES | DU 13 AU 17 |   | Potage de légumes<br>Quiche Lorraine<br>Salade verte<br>Edam<br>Fruit de saison   | <b>Coleslaw</b><br><b>Knack</b> & ketchup<br>Frites / Potatoes<br>Fromage fondu<br>Crème dessert                                   | Choux rouges aux raisins<br>Filet de colin sauce citronnée<br>Petits pois à la française<br><b>Munster</b><br>Fruit de saison         | Taboulé<br><b>Boeuf à l'ancienne</b><br><b>Carottes braisées</b><br>Fourme d'Ambert<br>Yaourt aro                              |
|                    | DU 20 AU 24 | Salade de pomelos<br>Poisson meunière<br>Coquillettes<br>Gouda<br>Petits suisses aromatisés   | Salade de perles<br><b>Sauté de porc à l'indienne</b><br>Brocolis<br><b>Brie</b><br>Fruit de saison                                     | Charcuterie<br>Sauté de veau<br>Gratin de courgettes à la provençale<br>Emmental<br><b>Compote pomme</b>                           | <b>Carottes râpées</b><br>Steak haché<br>Purée de pommes de terre<br>Camembert<br>Fruit de saison                                     | <b>Concombre au fromage blanc</b><br>Blanquette de dinde<br>Riz<br>Fromage fondu<br>Beignet chocolat                           |

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