

Menus du mois de Mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Mars les légumes et fruits de saison sont :

La pomme

Les épinards

Les carottes

Nous découvrons :

L'eau à l'état solide

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 Mars Vacances Zone C	Rosette Sauté de boeuf au romarin Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf à la provençale Spaghettis Chanteneige Crème dessert caramel	Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic) Beignets de calamars Brocolis à la crème - Riz Vache picon Fromage blanc nature	Salade verte et dés de brebis Rôti de porc au jus Coquillettes Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce tomate (attention enlever le ketchup) Purée de panais Gouda Tarte au cacao
Du 11 au 15	Œufs durs mayonnaise Chili con carné Riz de camargue Cotentin Liégeois vanille	Pizza Quenelles sauce aurore Carottes - Semoule Yaourt sucré Fruit de saison	Laitue Rôti de veau Purée de pommes de terre Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons) Escalope de poulet aux herbes Epinards mornay - Gnocchis Emmental à la coupe Fromage blanc sucré	Coleslaw Filet de merlu sauce orientale Boulgour Tartare Ananas au sirop
Du 18 au 22	Taboulé Omelette fraîche Choux fleur à la crème - Tortis Chantailou Fruit de saison	Radis râpés Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Saint Marcellin à la coupe Navette (Région PACA)	Céleri rémoulade Steak haché au jus Pommes noisettes sac Tomme blanche Beignet aux pommes	Batavia Bœuf gardian Polenta Fromage blanc nature Gelée de groseille (eau à l'état solide)	Quiche au fromage Filet meunière et citron Jeunes carottes persillées Rondelé Flan caramel
Du 25 au 29	Salade verte Raviolis potimarron et emmental à la crème Crème anglaise Madeleine	Tapenade noire sur toast Cordon bleu Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots verts) - Pommes boulangères Edam Fruit de saison	Carottes râpées Poulet rôti Coquillettes Fromage fouetté Yaourt aromatisé	Accras de morue Braisé de bœuf à l'échalote Haricots verts à l'huile d'olive - Semoule Gouda Liégeois au chocolat	Potage de carottes Moqueca de colin (lait de coco) Riz Camembert à la coupe Compote

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)