




# Menus Du 1er Mars 2021 au 30 Mars 2021



<p><b>Lundi 01</b></p> <p>Salade haricot vert /tomate vinaigre cidre (1) Finger de poulet aux corn flakes Purée de céleris (1 - AB) Fournol à la coupe Pomme</p> 	<p><b>Mardi 02</b></p> <p>Chou rouge aux pommes vinaigrette (1) Colin à la crème safranée (1) Riz (1 - AB) Crème de gruyère Cocktails de fruits au sirop</p>	<p><i>Menu bio</i></p> <p><b>Jeudi 04</b></p> <p>Macédoine de légumes (1) Longe de porc au jus (1) Pates (1) Yaourt aromatisé Poire</p>	<p><b>Vendredi 05</b></p> <p>Radis beurre Rosbeef au poivre vert (1) Jeunes carottes au beurre (1) Saint-Florentin à la coupe Muffin aux pépites de chocolat (1)</p>
<p><i>Menu bio</i></p> <p><b>Lundi 08</b></p> <p>Betterave cuite à la vinaigrette (1) Spaghetti à la bolognaise (1) Yaourt nature Pomme</p>	<p><b>Mardi 09</b></p> <p>Céleris rémoulade (1) Omelette persillée Carottes au beurre (1 - AB) Pate lisse Brownies (1)</p>	<p><b>Jeudi 11</b></p> <p>Radis beurre Escalope viennoise Chou-fleur à la polonaise (1) Tome noire à la coupe Compote pomme et framboise (1 - AB)</p> 	<p><b>Vendredi 12</b></p> <p>Salade verte (AB) Raclette savoyarde (1) Yaourt nature fermier Orange</p>
<p><i>Menu bio</i></p> <p><b>Lundi 15</b></p> <p>Salade de riz camarguaise (1) Boulette de bœuf à la marocaine (1) Petits pois (1) Crème de gruyère Pomme</p>	<p><b>Mardi 16</b></p> <p>Carotte rapée vinaigrette de framboise (1) Filet de colin meunière Polenta crémeuse (1) Saint-Marcellin à la coupe Panaché fruits au sirop</p>	<p><b>Jeudi 18</b></p> <p>Salade haricots verts vinaigrette balsamique Crozets au jambon (1) Yaourt brassé Kiwi</p> 	<p><b>Vendredi 19</b></p> <p><b>MENU MEXICAIN</b></p> <p>Salade verte au olives noires (AB) Steack haché sauce salsa (1) Poêlée mexicaine (1) Fruos + biscuit mexicain</p>
<p><b>Lundi 22</b></p> <p>Radis beurre Friands à la viande (1) Epinards (1 - AB) Carré ligueil à la coupe Panacotta coulis framboises (1)</p> 	<p><b>Mardi 23</b></p> <p>Terrine de poisson Blanquette de la mer (1) Riz Créole (1) Petit louis tartine Orange</p>	<p><i>Menu bio</i></p> <p><b>Jeudi 25</b></p> <p>Salade de lentilles (1) Filet de poulet au jus (1) Haricots verts persillés (1) Yaourt aromatisé Pomme</p>	<p><b>Vendredi 26</b></p> <p>Salade verte vinaigrette persillée Bœuf Bourguignon (1) Purée de pomme de terre (1) Crèmeux de Bourgogne à la coupe Poires cuites au cassis (1)</p>
<p><i>Menu bio</i></p> <p><b>Lundi 29</b></p> <p>Chou fleur ravigotte (1) Sauté de porc aux saveurs de garrigue (1) Lentilles au jus (1) Yaourt au sucre + Pomme</p>	<p><b>Lundi 30</b></p> <p>Mâche vinaigrette Steack haché de bœuf sauce poivre (1) Duo carottes / navets (1) Pont lévêque + compote fruits rouges</p> 		

(1) Plat élaboré et/ou cuisiné chez le fournisseur  
(AB) Produit issu de la filière bio.