



# Menus du 24 février au 13 mars 2020

Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."



lundi 24 Février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)		Pomelos + Sucre	Friand au fromage
Raviolis (plat complet)	Poisson meunière		Sauté de bœuf aux petits légumes	Quenelles natures en sauce tomate
Edam	Fondue de poireaux		Pommes croquettes	Poêlée de légumes
Compote	Kiri		Emmental	Tomme des pyrénées
	Fruit de saison		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison



## Menus Catalan



lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Salade de pommes de terre	Salade de lentilles		Salade verte	Coleslaw
Rôti de dinde à la moutarde	Omelette au fromage		Boles de picolat	Filet de poisson sauce ciboulette
Haricots beurre	Purée de potiron		Haricots blancs	Riz
Gouda	Chanteneige		Tomme catalane	Saint Paulin
Compote pomme/biscuit	Fruit de saison		Bras de Venus	Fruit de saison

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

Produits régionaux

Produits BIO



lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâtes		Potage parmentier	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf au cumin	Cordon bleu de volaille		Filet de poisson rondelle de citron	Lasagnes de légumes (plat complet)
Semoule	Petits pois / Carottes		Gratin de brocolis	Saint Nectaire
Carré fondu	Camembert		Edam	
Fruit de saison	Flan au caramel		Liégeois au chocolat	Yaourt artisanal

# Menus du 16 mars au 03 avril 2020

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Saucisson à l'ail	Salade de pois chiches		Soupe de légumes	Salade de radis
Haut de cuisse de poulet	Crêpe au fromage		Veau marengo	Brandade de poisson
Haricots verts persillés	Carottes Vichy		Pommes Rosty	(plat complet)
Tartare	Bûche de chèvre		Mimolette	Tomme grise
Fruit de saison	Yaourt sucré		Fruit de saison	Compote



Dicton du mois d'avril : "En avril, ne te découvre pas d'un fil ; en mai, fais ce qu'il te plaît."

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade de chou blanc	Salade de riz		Potage Saint Germain (pois cassés)	Œuf dur sauce cocktail
Boules d'agneau façon couscous	Rôti de porc au jus		Poisson meunière	Tortellinis ricotta / épinards
Semoule	Gratin de blettes		Poêlée de légumes	(plat complet)
Petit suisse sucré	Cantadou		Camembert	Emmental
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Yaourt artisanal	Fruit de saison



Repas Antillais



lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1er avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Salade de pâtes	Salade verte		Taboulé (semoule)	Carottes râpées à l'ananas
Blanquette de dinde	Knacki		Omelette au fromage	Colin sauce mangue
Brunoise de carottes et navets	Purée de pommes de terre		Epinards béchamel	Riz
Cantafrais	Edam		Samos	Yaourt sucré
Crème au caramel	Fruit de saison		Compote pomme / biscuit	Tarte coco

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

