

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

# Menus du mois de Mars 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 27/02 au 03/03</b> <b>Vacances Zone A</b>	Mélange hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleris) Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fromage blanc aromatisé	<b>Salade de pommes de terre aux olives et ciboulette</b> <b>Bœuf braisé</b> <b>Brocolis à la crème</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit de saison</b>	Radis Gratin de chou fleur aux dés de jambon Tome noire Muffins aux pépites de chocolat	Endives et dés de gouda Cari de poisson Pâtes Compote
<b>Du 06 au 10</b>	<b>Salade de pâtes au basilic</b> <b>Escalope de dinde au curry</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carnaval de Rio</b> <b>Cenoura ralador</b> (Carottes râpées) <b>Feijoada</b> (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) <b>Palmito</b> <b>Samba de fruits exotique</b> (goyave, papaye et ananas et jus de raisin)	Feuilles d'épinards Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe Crème dessert caramel	<b>Quiche aux poireaux</b> Dos de colin sauce provençale Pommes vapeur Vache qui rit Fruit de saison
<b>Du 13 au 17</b>	Laitue et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Liégeois à la vanille	Mais-thon Rôti de dinde Chou romanesco Rondelé <b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse de pois chiches au cumin</b> <b>Steak haché au jus</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit de saison</b>	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe Petits suisses aromatisés
<b>Du 20 au 24</b>	<b>Taboulé</b> <b>Omelette</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Coleslaw Bœuf bourguignon Pommes noisette Tendre bleu à la coupe Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne Capellettis au Fromage Mimolette Fruit de saison	Salade kouki Filet de poisson meunière et citron Brocolis béchamel Fromage fouetté <b>Clafoutis poires-chocolat</b>
<b>Du 27 au 31</b>	Chou blanc vinaigrette Veau marengo Boulgour Emmental à la coupe Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Poêlée de légumes (carottes, courgettes et navets) Saint Paulin Fruit de saison	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Purée de panais</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Carottes râpées Gratin de poisson Riz créole Camembert Mousse au chocolat

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.

En Mars, Les fruits et les légumes de saison sont

Le panais

Le Kiwi

Le poireau

Nous fêterons ...



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)