

Menus du 2 mars au 10 avril 2020

api Menu 5 éléments

- Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 02 mars BETTERAVE BIO VINAIGRETTE EMINCE DE PORC AUX EPICES SEMOULE / LEGUMES A L'ORIENTALE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES ORANGE	mardi 03 mars REPAS VÉGÉ CHOU BLANC VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC BOULETTES VEGETARIENNE SOJA TOMATE BASILIC PUREE DE LEGUMES BRIE GAUFRETTE POKER	jeudi 05 mars REPAS SAVOYARD SALADEVERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CROZIFLETTE AUX LARDONS - TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	vendredi 06 mars POTAGE CRECY POISSON MARINÉ HARICOTS VERTS A LA PROVENCALE PETIT SUISSE SUCRE MOUSSE CHOCOLAT
lundi 09 mars CELERI REMOULADE AIGUILLETTE DE POULET AU CURCUMA COQUILLETTE BIO EMMENTAL A LA COUPE COMPOTE DE POMMES	mardi 10 mars OEUF DUR MAYONNAISE NORMANDIN DEVEAU SAUCE CHAMPIGNONS GRATIN DE CHOU FLEUR / POMMES DE TERRE CAMEMBERT BANANE BIO	jeudi 12 mars REPAS VÉGÉ POTAGE DUBARRY CHILI SIN CARNE (haricot rouge, brunoise provencale, + sauce) RIZ CARRÉ FONDU FLAN VANILLE	vendredi 13 mars PATE DE CAMPAGNE DOS DE COLIN SAUCE CREME POMME VAPEUR YAOURT NATURE SUCRÉ POMME LOCALE
lundi 16 mars CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CIBOULETTE PAUPIETTE DEVEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES SIX DE SAVOIE CREME DESSERT CHOCOLAT	mardi 17 mars REPAS VÉGÉ POTAGE TOMATE STEACK VEGETARIEN AU SOJA POMMES DOREES AU FOUR / SAUCE TARTARE CHEVRE POIRE LOCALE	jeudi 19 mars QUICHE AU MAROILLES CORDON BLEU PETIT POIS / CAROTTES SUISSE SUCRE KIWI BIO	vendredi 20 mars CERVELAS ET CORNICHONS HOKI SAUCE ANETH BLE PILAF VACHE QUI RIT YAOURT AUX FRUITS LOCAL
lundi 23 mars MACEDOINE DE LEGUMES GOULASH HONGROISE GRATIN DE POMMES DE TERRE EDAM A LA COUPE ANANAS	mardi 24 mars CHOU ROUGE VINAIGRETTE ECHALOTE ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE DUO FLAGEOLETS CAROTTES CARRÉ DE LIGUEIL FROMAGE BLANC AROMATISE	jeudi 26 mars REPAS VÉGÉ SALADEVERTE VINAIGRETTE LASAGNE DE LEGUMES GOUDA A LA COUPE DONUTS AU SUCRE	vendredi 27 mars SOUPE A L'OIGNON TARTIFLETTE DE POISSON COULOMMIER BANANE BIO

lundi 30 mars TABOULÉ PETIT BRUN A LA TOMATE PETITS POIS / CAROTTES TARTARE NATURE ORANGE	mardi 31 mars POTAGE LEGUMES GRATINÉ DE POULET (pdt. émincé de poulet, julienne de légumes, béchamel) SUISSE SUCRÉ COMPOTE DE POMMES	jeudi 02 avr. HARICOTS VERT VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CHIPOLATAS FRITES / KETCHUP MAASDAM BIO SALADE DE FRUITS DU CHEF	vendredi 03 avr. REPAS VÉGÉ CELERI REMOULADE NUGGETS DE BLE RIZ BIO / EPINARD BECHAMEL CHANTENEIGE YAOURT AROMATISE
lundi 06 avr. BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE PICCATA POMMES DE TERRE VAPEUR MONTCADI A LA COUPE POMME LOCALE	mardi 07 avr. CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE BOLOGNAISE COQUILLETTE BIO VACHE PICON FLAN CAMEL	jeudi 09 avr. REPAS DE PÂQUES CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FACON GRIBICHE NAVARIN D'AGNEAU FLAGEOLETS MIMOLETTE A LA COUPE GATEAU AUX FRUITS CONFITS (recette du chef)	vendredi 10 avr. REPAS VÉGÉ SALADEVERTE VINAIGRETTE HACHI PARMETIER DE LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE POIRE LOCALE

LÉGENDE :	Régional	Recette cuisinée	Nouvelle recette Nouveau produit	Repas végétarien
	Viande française	Repas à thème	Bio	