Menu de la semaine

Du 13 au 17 MARS

Lundi

Crêpes au fromage/potage de légumes « maison »
Steak haché de veau cacahuètes
Poisson napolitain
Poêlée DAHL lentilles
Pâtes bio/Brocolis
Salade verte
Laitage ou camembert
Compote/salade de fruits/fromage blanc bio/crème chocolat
Fruit de saison

Mardi

Mousse de canard/riz au thon/salade césar/potage de légumes « maison »
Sauté de porc IGP
Tournedos de canard
Dos de merlu sauce citron
Tortellini épinard fromage
Céréales gourmandes/Champignon
Salade verte
Laitage ou brie
Semoule au lait
Fruit de saison

Mercredi

Œufs/Chou blanc lardons gouda mimosa/Pomelos/potage de légumes « maison »
Hachi parmentier
Hachi de poisson
Pané fromage
Salade verte
Laitage ou Chèvre
Fromage blanc aux coulis de fruits
Fruit de saison

Jeudi

Sala illes à l'échalote/Cœurs de palmier à la crème/céleri rémoulade/potage de légumes « maison »
Escalope de dinde aux champignons
Boudin noir
Colin au basilic
Seitan aux oignons
Pomme noisette
Pommes cuites
Salade verte
Laitage ou comté
Crème vanille
Fruits de saison

Vendredi

Salade printanière/carotte rapée /Piémontaise/potage de légumes « maison »
Filet de poisson meunière
Boudin blanc
Falafels
Riz bio de Camargue/ carottes
Salade verte
Laitage ou emmental
Flan patissier
Fruit de saison

Soir

Mousse de canard
Saucisse de Toulouse
Purée
Laitage ou camembert
Salade de fruits
Fruit de saison

Soir

Pomelos
Bruschetta raclette
Ratatouille
Laitage ou brie
compote
Fruit de saison

Soir

Radis beurre
Raviolis
Salade verte
Laitage ou chèvre
Brownie crème anglaise
Fruit de saison

Soir

Piémontaise
Omelette aux champignons
Gratin de courgette
Laitage ou comté
Coupe de glace fermière
Fruit de saison

Soir

Menu équilibré en bleu