

Menus du mois de Mars 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27/02 au 03/03 Vacances Zone A	Mélange hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleris) Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre Tranche de boeuf braisé Trio de légumes (brocolis, carottes jaunes et haricots plats) Petit suisse sucré Fruit de saison	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
Du 06 au 10	Salade de pâtes au basilic Sauté de dinde au curry Haricots verts persillés Edam Fruit de saison	Carnaval de Rio Cenoura ralador (Carottes râpées) Feijoada (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) Palmito Samba de fruits exotique (goyave, papaye et ananas et jus de raisin)	Feuilles d'épinards Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe Crème dessert caramel	Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Pommes vapeur Vache qui rit Fruit de saison
Du 13 au 17	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 Fruit de saison	Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Duo de carottes jaunes et oranges Yaourt sucré Fruit de saison	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe Petits suisses aromatisés
Du 20 au 24	Taboulé Omelette Epinards à la crème Gouda Fruit de saison	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 Clafoutis poires-chocolat
Du 27 au 31	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	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Purée de panais Crème anglaise Biscuit	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 ...

