

MENUS '4 SAISONS' | DU 22 février 2021 AU 09 avril 2021

Menu Bio Local

	Du 22 février AU 26 février	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars
<b>lundi</b>	<p>B Macédoine BIO mayonnaise Lasagnes au saumon**</p> <p>Camembert</p> <p>B Fruit de saison BIO</p>	<p>B Betteraves BIO en salade Chili végétarien **</p> <p>Bleu</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine</p> <p>B Coquillettes BIO B Fromage blanc nature BIO Ananas au sirop</p> <p><b>MENU TEX MEX</b></p>	<p>B Carottes BIO râpées Galette végétale BIO Gratin de chou-fleur BIO Brique de vache BIO Fruit de saison BIO</p>
<b>mardi</b>	<p>B Salade de pommes de terre BIO Galette végétale BIO Carottes persillées Yaourt aromatisé</p>	<p>B Boulette de bœuf BIO sauce tomate Purée Dubarry BIO Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel BIO</p>	<p>B Salade verte BIO Sauté de bœuf au jus Blé BIO Fraidou</p>	<p>B Pizza BIO aux légumes Parmentier de courge**</p> <p>Vache qui rit</p>
<b>mercredi</b>	<p>B Soupe de légumes frais BIO Saucisse fumée * Saucisse de volaille Gratin de crozets MENU MONTAGNE Vache Picon Compote de poires BIO (ind) Céleri râpé BIO</p>	<p>B Mâche vinaigrette BIO Beignets de calamars Brocolis BIO Faisselle locale Gaufre liégeoise Crêpe au fromage</p>	<p>B Soupe de légumes frais BIO Filet de lieu sauce ciboulette Macaronis Saint Bricet Fruit de saison BIO</p>	<p>B Compote de pommes bananes BIO (ind) Taboulé BIO Aiguillette de poulet au romarin Haricots beurre à la provençale Emmental Crème dessert BIO</p>
<b>jeudi</b>	<p>B Steak haché BIO au jus Riz BIO Emmental BIO Liégeois au chocolat BIO</p>	<p>B Filet de poulet sauce forestière Haricots verts BIO persillés Yaourt nature local Fruit de saison BIO</p>	<p>B Rôti de porc BIO aux herbes* / Rôti de volaille Carottes fraîches BIO aux oignons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Radis beurre</p>	<p>B Filet de poisson sauce citron Flan de légumes Chanteneige BIO Fruit de saison BIO Céleri Bio remoulade</p>
<b>vendredi</b>	<p>B Sauté de volaille BIO à la moutarde Jardinière de légumes Fromage blanc local Gâteau du chef au yaourt</p>	<p>B Salade coleslaw (chou, carotte) Légumerie Sauté de porc au curry* / Sauté de volaille Semoule BIO Edam Compote de pommes BIO (ind)</p>	<p>B Nuggets de pois chiches BIO Poêlée de légumes BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef aux amandes</p>	<p>B MENU AMERICAIN Cheeseburger Frites et ketchup Velouté fruits Muffin au chocolat (ind)</p>
	Du 22 mars AU 26 mars	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	
<b>lundi</b>	<p>B Betteraves BIO en salade Lasagnes de légumes** Mimolette Flan vanille nappé caramel BIO</p>	<p>Roulade de volaille et cornichon Sauté de veau aux herbes de provence</p> <p>B Lentilles BIO B Yaourt BIO à la vanille B Fruit de saison BIO</p>	Lundi de Pâques	
<b>mardi</b>	<p>B Salade verte BIO et croûtons Blanquette de volaille Boullghour BIO Yaourt nature local Compote de pommes abricots BIO</p>	<p>B Céleri BIO sauce cocktail Galette végétale BIO Haricots verts BIO à l'ail Vache qui rit BIO Compote de pommes BIO (ind) Macédoine BIO mayonnaise</p>	<p>Salade de blé au pistou Filet de colin à la crème Epinards BIO et croûtons Vache Picon Fruit de saison BIO Radis BIO et beurre</p>	
<b>mercredi</b>	<p>B Duo de choux BIO Sauté de bœuf BIO Purée de pommes de terre BIO Carré frais BIO Compote de poires BIO</p>	<p>B Colombo de porc * / Colombo de volaille Semoule BIO Fromage blanc BIO Beignet aux pommes Salade de tomates BIO</p>	<p>Moussaka** Camembert BIO Gaufre liégeoise (ind)</p>	
<b>jeudi</b>	<p>B Salade Nantaise Sauté de porc aux pommes* / Sauté de volaille Poêlée bretonne BIO Crème caramel au beurre salé Crêpe au sucre</p>	<p>B Boulettes d'agneau orientale Carottes fraîches BIO persillées Tomme BIO Fruit de saison</p>	<p>B Salade coleslaw BIO (chou, carotte) Légumerie Filet de poulet BIO sauce barbecue Tortis BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO</p>	
<b>vendredi</b>	<p>B Cake du chef aux courgettes Poisson pané Petits pois BIO à la barigoule Comté Fruit de saison BIO</p>	<p>B Concombre BIO en salade LA CHASSE AUX OEUFS Cabillaud sauce oseille Flageolets Petit suisse aromatisé BIO Gâteau de Pâques du chef &amp; Œufs en chocolat</p>	<p>B Quenele nature sauce tomate Blettes et pommes de terre Cantal Crème dessert BIO (ind)</p>	