

Menus du 20 03 au 25 03 2023 – MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Entrées : concombres à la menthe avocat vinaigrette salade de pois chiche aux poivrons grillés	Entrées : salade de radis sardine citron feuilles de chêne en salade	Entrées : salade tricolore (recette été) salade de champignons au sésame tomates ciboulette	Entrées : salade arlequin brocolis bio en salade salade de lentilles (recette été)	Entrées : scarole à la ciboulette betteraves poireaux vinaigrette	Entrées : Salade de radis tomates au cerfeuil
Plats : sauté de porc waterzoï de poisson au safran lentilles aubergines	Plats : blanquette de veau galettes de lentilles bio blettes sautées riz	Plats : poulet rôti aux herbes filet de merlu frais en croûte d'amandes épinards à la crème pommes persillées	Plats : roastbeef omelette aux fines herbes coquillettes courgettes sautées	Plats : pommes vapeur filet de lingue frais basquaise pot au feu légumes du pot	Plats : steak de bœuf poulet rôti pommes rissolées carottes bio 30kg
Laitages/Desserts : Bleu de gex mimolette flanby pulpe de pommes framboise	Laitages/Desserts : tome de vache demi-sel moelleux chocolat cheese cake	Laitages/Desserts : riz au lait x suisses compote d'abricots en coupelles cocktail de fruits	Laitages/Desserts : Neufchâtel yaourt à la fraise compote de pêches salade de fruits	Laitages/Desserts : chanteneige carré bio crumble de pommes melon	Laitages/Desserts : emmental demi-sel suisses aux fruits banane
Fruit : pomme	Fruit : Fruit de saison	Fruit : poire	Fruit : Ananas frais	Fruit : poire	Fruit : pomme

Menus du 20 03 au 25 03 2023 – SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Entrées : tomates au cerfeuil consommé vermicelle	Entrées : gaspacho froid salade de maïs, tomates et surimi boulghour et quinoa	Entrées : salade d'artichaut à la feta et menthe soupe de cresson	Entrées : salade pâtes surimi carottes râpées au citron	Entrées : choux rouges/choux blancs potage	
Plats : chili con carne végétal merguez mélange de céréales boulghour crumble de ratatouille	Plats : Rôti de dindonneau aux olives filet de lieu noir frais à la dieppoise jardinière de légumes penne	Plats : filet mignon de porc au miel moussaka choux fleurs bio blé pilaf	Plats : pintade aux raisins Roussette frais aux câpres purée haricots beurre	Plats : pavé végétal brochette de dinde semoule petits pois / pois gour- mands	
Laitages/Desserts : yaourt aux abricots gâteau de semoule mirabelles au sirop	Laitages/Desserts : fromage blanc sucré x crème caramel maison melon jaune	Laitages/Desserts : Saint paulin saint moret crème au chocolat 6 seaux	Laitages/Desserts : gouda brie gâteau de semoule	Laitages/Desserts : yaourt à la cerise bleu glace	
Fruit : banane	Fruit : pomme	Fruit : raisin	Fruit : banane	Fruit : prunes	