

api Menu 4 éléments

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

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

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