

le menu de la



de mars

Du 4 au 10 mars

Du 11 au 17 mars

Du 18 au 24 mars

Du 25 au 31 mars

LUNDI

Céleri rémoulade
Filet de colin bordelaise
Boullgour à la sauce
tomate
Mousse au chocolat

Filet de poulet au jus
Gratin de chou-fleur
Comté
Fruit de saison

Jambon braisé sauce
charcutière
Purée de potiron
Tomme blanche
Salade de fruits frais

Bœuf mode
Haricots plats
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

MARDI

Steak haché au jus
Mirepoix de brocolis
Saint nectaire
Fruit de saison

Betteraves cubes
Quenelles en
sauce blanche
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

Salade coleslaw
Lasagnes de bœuf
Fromage blanc battu

Salade de jeunes pousses
Filet de colin meunière
Cubes de patate douce
Yaourt nature

MERCREDI

Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Petits pois à la
française
Fruit de saison

Filet de limande à la
sauce bonne-femme
Haricots plats au beurre
Brie
Tarte aux pommes

Œufs durs sauce
aurore
Ebly pilaf
Tomme de montagne
Fruit de saison

Cuisse de poulet rôtie
Gratin dauphinois
Emmental
Salade de fruits frais

JEUDI

Blanquette de veau
Carottes persillées
Goudoulet de vache
Salade de fruits frais

Bœuf bourguignon
Pâtes bio
boufadoues
Emmental
Fruit de saison

Pâté de campagne
Saumon sauce citron
Épinards braisés
Fromage blanc aux fruits

Œufs durs
Épinards en
béchamel
Vache qui rit bio
Tarte aux myrtilles

VENDREDI

Salade batavia
Pommes de terre au
fromage de Savoie
Fromage blanc aux
fruits

Carottes râpées
Filet de colin meunière
Riz créole
Yaourt bio de Haute-
loire

Salade verte et dès
d'emmental
Rôti de dinde au jus
Gratin de poireaux
Crème dessert à la vanille

Saucisse de porc
Purée de pommes de terre
Tomme de chèvre
Fruit de saison

