

Semaine n°09 : du 25 Février au 1er Mars 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette		Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon	Filet de colin sauce curry		Lasagne bolognaise	Saucisse de Francfort sauce ketchup
	Carottes	Riz pilaf		***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				Rondelé nature
DESSERT	Fourrandise à la fraise	Banane		Purée de pommes	Mousse au chocolat

P.A. n°5

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé			Salade italienne	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf au potiron		Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce bretonne
	Chou-fleur béchamel	***		Mitonnée de légumes	Boullgour
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi Gras		Flan nappé caramel	

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron



P.A. n°1





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Saint Patrick - Irlande (menu sous réserve)	VENDREDI
ENTRÉE	Saucisson à l'ail	Salade de riz, tomate, concombre			Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin meunière citron		Ragoût de bœuf à l'irlandaise	Coquillettes façon carbonara
	Petits pois au jus	Epinards béchamel		Carottes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande			Cheddar	Coulommiers
DESSERT		Pomme		Moelleux au citron	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

B bio

L Local

P.A. n°2

## Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw		Salade de blé exotique	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet	Tortis lentilles tomate (plat sans viande) <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">A</span>		Emincé de dinde au jus	Filet de colin sauce crème
	Chou-fleur béchamel	***		Poêlée de légumes	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Emmental				
DESSERT	Orange	Liégeois vanille		Crème dessert chocolat	Banane

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs  
Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise  
Salade de blé exotique: blé, tomate, ananas, maïs persil

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

C

R

R

R

R

R

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

P.A. n°3



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	B bio VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette				Carottes râpées bio vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise	Saucisse de Toulouse		Cordon bleu	Blanquette de poisson
	***	Purée de pommes de terre		Haricots beurre	Riz pilaf bio
PRODUIT LAITIER		Fondu président		Coulommiers	Gouda bio
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		<b>Semoule au lait</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

B bio

L Local

P.A. n°4

## Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Haricots verts vinaigrette		Salade coleslaw	Salade western
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf basquaise	Filet de colin sauce crevettes		Hachis parmentier	Palette de porc sauce diable
	Carottes	Coquillettes		***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette			Rondelé
DESSERT	Barre Bretonne			Flan vanille	

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons

Salade vendéenne: chou blanc râpé, raisins secs



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

R

Race Valais

BLEU BLEU CROQUE

LE PAYSAN

LE PAYSAN

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES