

## MENU A

## MENU B

## SOIR

lundi 2 mars

VILLE
Betteraves rouges BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
Filet de merlu MSC sauce crème et échalote
Harcots plats / Pommes de terre vapeur
Suisse fruité
Mousse citron

Lentilles BIO vinaigrette à l'échalote
Boulettes de veau façon tajine
Légumes tajine / semoule BIO
Mimolette BIO
Poire BIO

Potage de légumes

mardi 3 mars

Carottes CE2 cuites vinaigrette au cumin
Palette de porc fumée sauce madère
Petits pois CE2 aux oignons / Carottes
Gouda BIO
Pruneaux au sirop

Céleri râpé sauce cocktail
Gratin de moules
Ecrasé de pommes de terre et carottes
Yaourt BIO à la vanille
Pomme BIO

Potage du jour

mercredi 4 mars

Cake du chef au bleu AOP
Sauté de porc sauce champignons
Chou fleur / pommes de terre vapeur
Tomme noire IGP
Crème dessert café

Mélange carotte et chou râpé façon coleslaw
Ravioli ricotta épinards BIO sauce crème
Plat complet
Yaourt nature + sucre
Cocktail de fruits

Potage du jour

jeudi 5 mars

Quiche au maroilles
Sauté de poulet LR sauce paprika et lait de coco
Riz créole / brocolis
Camembert BIO
Paris brest

Potage du jour

vendredi 6 mars

Pâté de campagne, cornichons
Filet de saumon MSC sauce à l'aneth
Epinards et pommes de terre béchamel
Changteneige BIO
Liegeois café

Panaïs râpé sauce rémoulade
Hachis parmentier
Salade verte vinaigrette
Fromage blanc BIO nature + sucre
Orange BIO

Potage façon cultivateur

samedi 7 mars

Blanc de poireaux vinaigrette à l'échalote
Sauté de dinde LR sauce piquante
Penne BIO / butternet
Bleu AOP
Mousse chocolat

Pamplemousse + sucre
Omelette du chef au champignons
Poêlée forestière
Yaourt BIO nature + sucre
Clementines BIO

Potage du jour

dimanche 8 mars

Rillettes de sardin
Rôti de boeuf sauce munster
Purée de pois cassé BIO / carottes
Saint nectaire AOP
Flan pâtissier

Potage du jour