

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 février 2022 AU 15 avril 2022

Menu 1 Compo BIO par jour

	Du 28 février AU 04 mars	Du 07 mars AU 11 mars	Du 14 mars AU 18 mars	Du 21 mars AU 25 mars
LUNDI	Salade de haricots beurre Tortellini épinards sauce provençale** Camembert BIO REPAS VEGETARIEN Fruit	Salade de betteraves Filet de colin sauce citron Macaronis Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Carottes BIO râpées Légumerie Chipolatas* / Saucisse de Volaille Purée de pommes de terre P'tit cottentin ail et fines herbes Compote pommes bananes (ind)	Taboulé Quenelles BIO locales sauce tomate Fricassée de carottes et champignons Yaourt aromatisé REPAS VEGETARIEN Fruit
MARDI	MARDI GRAS Salade verte Calamars à la romaine Epinards à la crème Yaourt aromatisé local et BIO Beignet aux pommes	Salade verte BIO Légumerie Sauté de bœuf au paprika Blé aux petits légumes Saint Nectaire AOP Flan vanille (ind)	Salade de riz BIO Omelette nature Choux fleurs béchamel Petit suisse aromatisé REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Coleslaw BIO Légumerie Cordon bleu de volaille Printanière de légumes au jus (pommes de terre, légumes) Croc'lait Crème dessert chocolat (ind)
JEUDI	Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce forestière Petits pois au jus Petit suisse aromatisé BIO Fruit	Coleslaw Légumerie Roulé au fromage Haricots verts persillés Chanteneige BIO REPAS VEGETARIEN Fruit	Salade de pépinettes Poisson meunière Poireaux frais et pommes de terre béchamel Légumerie Vache qui rit BIO Fruit de saison	AU COEUR DE LA CAMARGUE Salade verte Légumerie Gardianne de bœuf Riz carmarguais BIO IGP Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fougasse du chef
VENREDI	Carottes râpées Légumerie Sauté de porc au curry* / Sauté de volaille Semoule Bûchette mélangée Compote de pommes BIO (ind)	Rosette * / Thon mayonnaise Poulet au thym et citron Carottes fraîches BIO persillées Légumerie Yaourt nature Gâteau du chef aux myrtilles	Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille BIO à la mexicaine MENU TEX MEX Potatoes Yaourt aromatisé Churros	Betteraves en salade Filet de colin sauce safranée Boullghour BIO Fromage blanc nature Fruit
LUNDI	Du 28 mars AU 01 avril Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce au curry Poêlée multicolore Camembert BIO Fruit de saison	Du 04 avril AU 08 avril Radis émincés Légumerie Cubes de saumon sauce aurore Riz aux petits légumes Vache Picon Compote pomme banane BIO (ind)	Du 11 avril AU 15 avril Pizza BIO au fromage Jambon blanc* / de volaille Purée 3 légumes et pommes de terre Cantal AOP Cocktail de fruits	
MARDI	Céleri sauce cocktail Légumerie Macaronis BIO sauce tomate** (protéines végétales à base de fèves) Fromage blanc nature REPAS VEGETARIEN Compote de pommes (ind)	Friand au fromage Moussaka de bœuf** Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Salade de boulghour BIO Calamars à la romaine Brocolis persillés Brique de Vache Fruit	
JEUDI	Chou blanc frais vinaigrette Légumerie Poisson pané Carottes fraîches BIO persillées Légumerie Yaourt nature Tarte basque	Salade de pommes de terre Œufs durs béchamel Epinards BIO à la crème Coulommiers REPAS VEGETARIEN Fruit	Salade de lentilles BIO Pavé fromager Duo de haricots verts et haricots beurre Fromage blanc nature Fruit de saison REPAS VEGETARIEN	
VENREDI	Salade verte Légumerie Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Saint Paulin BIO Crème dessert vanille (ind)	Salade de tomates Légumerie Steak haché au jus Pommes noisettes Yaourt nature BIO Brownie du chef	LA CHASSE AUX OEUFS Salade verte Légumerie Boulettes d'agneau sauce orientale Flageolets au jus Chanteneige BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	