



Menus du 24 février au 13 mars 2020

Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."



lundi 24 Février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Betteraves vinaigrette Raviolis (plat complet) Compote	Taboulé (semoule) Poisson meunière Fondue de poireaux Kiri		Sauté de bœuf aux petits légumes Pommes croquettes Emmental Fromage blanc aromatisé	Friand au fromage Quenelles natures en sauce tomate Poêlée de légumes Fruit de saison



Menus Catalan



lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Salade de pommes de terre Rôti de dinde à la moutarde Haricots beurre Gouda	Omelette au fromage Purée de potiron Chanteneige Fruit de saison		Salade verte Boles de picolat Haricots blancs Bras de Venus	Filet de poisson sauce ciboulette Riz Saint Paulin Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO



lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Sauté de bœuf au cumin Semoule Carré fondu Fruit de saison	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Petits pois / Carottes Flan au caramel		Filet de poisson rondelle de citron Gratin de brocolis Edam Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade Lasagnes de légumes (plat complet) Yaourt artisanal

Menus du 16 mars au 03 avril 2020

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Saucisson à l'ail Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillés Fruit de saison	Crêpe au fromage Carottes Vichy Bûche de chèvre Yaourt sucré		Soupe de légumes Veau marengo Pommes Rosty Fruit de saison	Brandade de poisson (plat complet) Tomme grise Compote



Dicton du mois d'avril : "En avril, ne te découvre pas d'un fil ; en mai, fais ce qu'il te plaît."

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Boules d'agneau façon couscous Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de riz Rôti de porc au jus Gratin de blettes Mousse au chocolat		Poisson meunière Poêlée de légumes Camembert Yaourt artisanal	Œuf dur sauce cocktail Tortellinis ricotta / épinards (plat complet) Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO



Repas Antillais



lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1er avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Salade de pâtes Blanquette de dinde Brunoise de carottes et navets Cantafrais	Knacki Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison		Taboulé (semoule) Omelette au fromage Epinards béchamel Compote pomme / biscuit	Carottes râpées à l'ananas Colin sauce mangue Riz Tarte coco

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

