

MENUS DU 04/03 AU 05/04 /2019

SEMAINES				
<u>SEMAINE 1</u> <u>DU 4/03 AU 08/03/2019</u>	Feuilleté de hot dog Cuisse de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit bio	Potage de légumes bio maison Osso bucco Pâtes Yaourt Fruit	Salade verte (P. locale) croûtons Tajine d'agneau et ses légumes maison Fromage Compote bio	Potage maison Poisson meunière Poêlée méridionale Fromage Fruit
<u>SEMAINE 2</u> <u>DU 11/03 AU 15/03/2019</u>	Lentilles ou pois chiches en salade Omelette au fromage Gratin de brocolis ou de courgettes Fromage Fruit	Carottes râpées / concombres Rôti de dinde Pommes de terre sautées Yaourt Fruit au sirop	<u>MENU ESPAGNOL</u> Salade de tomates Riz à la Basquaise Flan maison/ gâteau Basque	Salade de pâtes Filet de cabillaud sauce à l'oignon et au basilic Haricots verts / tomate à la Provençale Fromage Fruit bio
<u>SEMAINE 3</u> <u>DU 18/03 AU 22/03/2019</u>	Avocat / Pomelos Nuggets de poulet Artichauts à la carbonara Fromage Fruit au sirop	Salade verte (P. locale) croûtons Emincé de veau à l'estragon Gnocchis Yaourt Salade de fruits frais	Salade à la Grecque Paupiette de veau Jardinière de légumes Fromage Pomme au four	Salade verte (P. locale) ŷuf mayo/sardine Gratin de poisson Boulgour Yaourt Compote
<u>SEMAINE 4</u> <u>DU 25/03 AU 29/03/2019</u>	Salade Mexicaine Escalope Viennoise Poêlée méridionale Fromage bio Fruit bio	Salade verte (P. locale) lardons Carbonnade Flamande maison Frites Yaourt Fruit bio	Salade Niçoise Saucisse de Toulouse Lentilles -carottes Fromage Fruit	Salade verte (P. locale) Pizza Filet de dorade flan de légumes Yaourt bio Fruit
<u>SEMAINE 5</u> <u>DU 01/04 AU 05/04/2019</u>	Velouté de courgettes maison Steak haché Coquillettes Fromage Fruit bio	Salade coleslaw Sauté de canard aux olives Polenta maison Yaourt bio Ananas au sirop	Croque Monsieur maison Pilons de poulet Ratatouille maison Fromage Fruit	Salade Strasbourgeoise Poisson pané Poêlée de légumes Fromage Fruit bio

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques ou selon l'offre locale

Le pain servi quotidiennement provient de 2 boulangeries artisanales.

Les crudités, fruits et légumes servis proviennent de culture locale, ou bio, aussi souvent que cela est possible (spécifié sur le menu affiché au self)