



Menu du mois de mars 2016

Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jeudi

Vendredi

Salade coleslaw

Tourin à la tomate

Salade au surimi

Concombre à la bulgare

Friand fromage

Semaine du 29 février au 04 mars

Cordon bleu
Pâtes au beurre

Rôti de porc au jus
Chou fleur gratiné

Croque monsieur
Julienne de légumes

(concombre, fromage blanc, moutarde, aneth)
Steak haché VBF
Petits pois à la française
Vache qui rit

Filet de poisson du meunière
Poêlée de légumes

Yaourt sucré

Camembert

Gouda

Mousse au chocolat et galette Saint Michel

Fruit de saison

Compote de pommes

Crème dessert vanille

Tarte Bourdaloue

Carottes vinaigrette

Taboulé à la menthe

Sardine à l'huile

REPAS SURPRISE...

Soupe de potiron

Semaine du 07 au 11 mars

Saucisse de Toulouse
Haricots blancs à la tomate

Escalope de volaille viennoise
Printanière de légumes

Hachis parmentier et salade verte



Poisson bordelaise
Purée de haricots verts

Emmental

Suisse sucré

Édam

Brie

Flan caramel

Fruit de saison

Salade de fruits

Iles flottantes

Velouté de légumes

Salade de lentilles

Velouté de légumes

Salade antiboise (riz, tomate, maïs, olives noires)

Salade verte aux fromages et croûtons

Semaine du 14 au 18 mars

Carbonnade de bœuf
Coquillettes

Paupiette de veau
Haricots beurre

Boulettes d'agneau façon tajine
Semoule de blé

Fricassée de porc au caramel
Fondue de légumes de saison

Brandade de poisson

Kiri

Yaourt aromatisé

Pyrénées

Duo de compote et fromage frais & sa madeleine

Ananas au sirop

Fruit de saison

Roulé à la confiture

Saint Paulin

Gâteau basque

Chou blanc aux raisins

Velouté de carottes

Crêpe au fromage

Radis croq'sel

Oeuf mimosa

Semaine du 21 au 25 mars

Omelette campagnarde (lardons, oignons)
Pommes sautées

Longe de porc au jus
Fondue de légumes de saison

Duo chipolatas et merguez rôties
Purée de carottes

Blanquette de volaille
Riz aux petits légumes

Lasagnes de poisson
Salade verte

Entremet chocolat et sablé de Retz

Compote pomme d'amour

Fruit de saison

Flan pâtissier

Fruit de saison

Lundi

De

Pâques

Semaine du 28 mars au 1er avril

Repas de Pâques
Terrine de campagne

Salade de tomates

Betteraves au maïs

Potage de légumes

Navarin d'agneau
Légumes printanier

Rôti de dinde braisé
Petits pois

Escalope de porc au jus
Courgettes persillade

Poisson d'avril du jour
Blé

Cantafrais

Fromage de chèvre

Emmental

Suisse aux fruits

Gâteau au chocolat

Tarte banacoco (banane, noix de coco, chocolat)

Riz au lait vanillé

Fruit de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites « Maison » - Produits laitiers

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

