



## **MENUS DU 22/02/2021 AU 26/02/2021**

	<b>Lundi 22/02/2021</b>	<b>Mardi 23/02/2021</b>	<b>Mercredi 24/02/2021</b>	<b>Jeudi 25/02/2021</b>	<b>Vendredi 26/02/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave rouge à la feta bio</b>	<b>Salade(c-court) arlequin</b>		<b>Salade feuille de chêne(circuit-court)</b>	<b>Carottes rapées(c.court) vinaigrette au miel</b>
<b>Plats</b>	<b>Steack haché sauce andalouse bio</b>	<b>Omelette basquaise</b>		<b>Paupiette saumon sauce aurore/choux(plat complet)</b>	<b>Beaufilet de colin crème de banane (circ-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Ebly bio</b>	<b>Duo de haricots persillés bio</b>			<b>Semoule aux fruits secs bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	<b>Gouda à la coupe</b>		<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court) bio</b>	<b>Bugnes (circuit-court)</b>		<b>Poire bio</b>	<b>Crème dessert vanille</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 01/03/2021 AU 05/03/2021**

	<b>Lundi 01/03/2021</b>	<b>Mardi 02/03/2021</b>	<b>Mercredi 03/03/2021</b>	<b>Jeudi 04/03/2021</b>	<b>Vendredi 05/03/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre</b>	<b>Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)</b>		<b>Salade du puy</b>	<b>Coeur de laitue (circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Croque au fromage (circuit-court)</b>	<b>Colin à la crème safrannée (circuit-court)</b>		<b>Sauce italienne</b>	<b>Rosbeef au poivre vert</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée de céleris bio</b>	<b>Riz bio</b>		<b>Pennes</b>	<b>Jeunes carottes au beurre</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Crème de gruyère</b>		<b>Petit vougeot à la coupe</b>	<b>Yaourt au sucre de canne bio</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court)</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Kiwi</b>	<b>Muffin aux pépites de chocolat</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 08/03/2021 AU 12/03/2021**

	<b>Lundi 08/03/2021</b>	<b>Mardi 09/03/2021</b>	<b>Mercredi 10/03/2021</b>	<b>Jeudi 11/03/2021</b>	<b>Vendredi 12/03/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite à la vinaigrette bio</b>	<b>Céleris rémoulade (circuit-court)</b>		<b>Radis beurre (circuit-court)</b>	<b>Salade verte (circuit-court) bio</b>
<b>Plats</b>	<b>Spaghetti à la bolognaise (plat complet)(cir-court bio</b>	<b>Omelette persillée</b>		<b>Escalope viennoise (circuit-court)</b>	<b>Raclette* savoyarde (plat complet)</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes au beurre bio</b>		<b>Choux-fleur à la polonaise</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	<b>Camembert à la coupe</b>		<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court) bio</b>	<b>Brownies</b>		<b>Compote pomme et framboises bio</b>	<b>Orange</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 15/03/2021 AU 19/03/2021**

	<b>Lundi 15/03/2021</b>	<b>Mardi 16/03/2021</b>	<b>Mercredi 17/03/2021</b>	<b>Jeudi 18/03/2021</b>	<b>Vendredi 19/03/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de coquillettes</b>	<b>Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court)</b>		<b>Salade haricots verts vinaigrette balsamique</b>	<b>Salade verte aux olives noires(circuit-court) bio</b>
<b>Plats</b>	<b>Boulette d'agneau à la marocaine</b>	<b>Filet de colin meunière(circuit-court)</b>		<b>Gratin de crozet à la courge(plat complet)</b>	<b>Steack haché sauce salsa (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petit pois</b>	<b>Polenta crémeuse</b>			<b>Poêlée mexicaine</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt panier fruits mixés</b>	<b>Saint-Marcellin à la coupe</b>		<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Frulos</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court) bio</b>	<b>Compote de pommes et abricots</b>		<b>Kiwi</b>	<b>Biscuit mexicain Pastel de elote</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 22/03/2021 AU 26/03/2021**

	<b>Lundi 22/03/2021</b>	<b>Mardi 23/03/2021</b>	<b>Mercredi 24/03/2021</b>	<b>Jeudi 25/03/2021</b>	<b>Vendredi 26/03/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre (circuit-court)</b>	<b>Terrine de poisson</b>		<b>Taboulé à l'oriental</b>	<b>Salade verte vinaigrette persillée(circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Roulé au fromage (circuit-court)</b>	<b>Boulette de veau marengo</b>		<b>Pépites colin 3 céréales (circuit-court)</b>	<b>Boeuf bourguignon (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards bio</b>	<b>Riz créole</b>		<b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Purée de pomme de terre (circuit-court) bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Samos</b>	<b>Yaourt nature</b>		<b>Petit moulé ail/fines herbes</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Panacotta maison coulis framboises</b>	<b>Poire</b>		<b>Kiwi</b>	<b>Tarte au sucre (circuit-court)</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 29/03/2021 AU 02/04/2021**

	<b>Lundi 29/03/2021</b>	<b>Mardi 30/03/2021</b>	<b>Mercredi 31/03/2021</b>	<b>Jeudi 01/04/2021</b>	<b>Vendredi 02/04/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves rouges à la grenadine</b>	<b>Mâche vinaigrette (circuit-court)</b>		<b>Salade de pomme de terre persillée(circuit-court)</b>	<b>Concombre au fromage blanc(circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Haché de cabillaud basquaise(circuit-court)</b>	<b>Steack haché de boeuf sauce poivre(cir-court)</b>		<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Emincé de volaille aux olives (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Duo carottes/navets (circuit-court)</b>		<b>Petit pois</b>	<b>Pates bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe</b>	<b>Petit nova aromatisé bio</b>		<b>Rondelé nature</b>	<b>Bûche du Pilat à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court)</b>	<b>Compote aux fruits rouges</b>		<b>Banane bio</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc