



MARS 2019:

A la découverte des céleris

LUNDI 4 MARS		MARDI 5 MARS		JEUDI 7 MARS		VENREDI 8 MARS	
Duo de céleri carottes		Salade verte sauce vinaigrette		Salade de Pomme de Terre		Chou-fleur vinaigrette	
Lasagnes au saumon		Sauté de poulet au curry		Bœuf à la cuillère		Filet de poisson basilic/tomate	
		<i>Filet de poisson au curry</i>		<i>Œuf en béchamel</i>			
		Haricots beurre persillés		Poêlée de légumes du marché		Boulgour	
Coulommier		Dés d'emmental		Saint félicien		Yaourt de Mornant + sucre	
Purée P/fraises		Bugnes		Fruit		Fruit	

LUNDI 11 MARS		MARDI 12 MARS		JEUDI 14 MARS		VENREDI 15 MARS	
Potage de légumes		Salade de pâtes		Pomelos + sucre		Pâté en croute + cornichon	
Croziflette (porc)		Filet de poisson sauce océane		Blanquette de veau		Quenelles sauce tomate	
<i>Croziflette (sans viande)</i>				<i>Dhal de lentilles BIO et carottes</i>			
		Haricots Verts à l'Ail		Riz pilaf		Compotée de céleri à la provençale	
		Emmental râpé		Edam		Yaourt aromatisé	
Fruit		Fruit		Mosaïque de fruits au sirop (en coupelle)		Fruit	

LUNDI 18 MARS		MARDI 19 MARS		JEUDI 21 MARS		VENREDI 22 MARS	
Roulé au fromage		Salade verte		Salade de H.beurre		Chou blanc, graines de sésame vinaigrette	
Omelette		Hachis parmentier végétal		Poulet rôti au thym		Filet de poisson à la	
				<i>Filet de poisson sauce thai</i>			
Carottes à la crème		<i>pommes de terre et céleri)</i>		Petits pois au jus		Florentine	
		fromage rapé		Yaourt de Mornant + sucre		Croc lait	
Fruit		Crème dessert à la vanille		Fruit		Eclair au chocolat	

LUNDI 25 MARS		MARDI 26 MARS		JEUDI 28 MARS		VENREDI 29 MARS	
Fenouil mariné à l'huile d'olive/citron + emmental		Taboulé		Salade de brocolis			
Moules sauce curry		Côte de porc		Daube de Bœuf		Poisson pané	
		<i>Filet de poisson persillé</i>		<i>Filet de poisson sauce beurre blanc</i>			
Frites ou pommes noisettes		Poêlée de légumes maison		Pâtes torti		Poêlée PdeT/céleri	
Comté AOP à la coupe		Rondelé Ail et F H		Yaourt aromatisé		Txipi	
Purée de Pommes bio maison		Fruit		Fruit		Banane	

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Origine du produit : France



Lait français

Le printemps arrive mais chez les producteurs locaux les fruits et légumes "nouveaux" ne sont toujours pas là c'est pourquoi nous proposons des produits frais dit "de garde" (carottes, céleris, pommes...) qui ont été récoltés en automne.