

FÉVRIER - MARS 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 28 Février au 4 Mars 2022	Salade verte composée Haut de cuisse de poulet Pâtes Fromage Pomme Bio	Feuilleté au fromage Rôti de Bœuf Poêlée campagnarde Fromage Blanc Compote	Asperges Saumon à l'oseille Riz Pilaf Comté Kiwi Bio	MENU VÉGÉTARIEN* Velouté de lentille corail Œufs durs Béchamel Épinards hachés Camembert Riz au lait	Macédoine vinaigrette Tartiflette maison Salade Fromage Fruit de saison
Semaine du 7 au 11 Mars 2022	Salade Piémontaise Saucisse de volaille Lentilles vertes Bio Saint Nectaire Kiwi Bio	Raïta de betteraves Sauté de veau Pommes de terre vapeur Fromage blanc Gâteau individuel	Potage de légumes Lasagnes Salade Fromage Crème dessert	MENU VÉGÉTARIEN* Œufs mayonnaise Blanquette de légumes Riz Pilaf Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tomates Mozzarella Brandade de Morue Salade Fromage Compote
Semaine du 14 au 18 Mars 2022	MENU VÉGÉTARIEN* Concombres ciboulette Œufs durs Choux fleurs Béchamel Semoule au lait	Velouté de carottes Cassoulet Salade Brie Fruit de saison	Duo de choux fleurs carottes et Féta Pôt au feu avec légumes Carré Frais Mousse au chocolat	Taboulé Dos de Colin Fondue de poireaux Yaourt aux fruits Pomme Bio	Carottes rapées au citron Rôti de dinde Purée pommes de terre Fromage Compote
Semaine du 21 au 25 Mars 2022	Céleri Rémoulade Aiguillette de poulet Brocolis Tomme blanche Gâteau Basque	Charcuterie Cassolette de poisson Semoule Saint Moret Kiwi Bio	MENU VÉGÉTARIEN* Pamplemousse Riz Cantonais Salade Fromage Compote maison	Velouté poireaux et pommes de terre Paupiette de veau Carottes Vichy Semoule au lait Pomme Bio	Salade composée Haut de cuisse de poulet Pâtes Fromage Fruit de saison

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim.

**Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local

MARS - AVRIL 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 28 Mars au 1er Avril 2022	Carottes rappées Pavé de Colin pané Épinards hachés Fromage Riz au lait	Asperges sauce cocktail Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage Pomme Bio	Salade piémontaise Lapin à la moutarde Ratatouille Yaourt aux fruits Gâteau individuel	Radis au beurre Couscous Poulet Merguez Semoule Fromage Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN* Coleslaw Omelette de pommes de terre Salade Fromage blanc Compote
Semaine du 4 au 8 Avril 2022	MENU VÉGÉTARIEN* Duo de choux fleurs mimosa Tajine de légumes Semoule Camembert Pomme Bio	Sardines au beurre Rôti de porc échine Poêlée de légumes Fromage Glace	Salade de choux/carottes/radis Filet de Julienne Pommes de terre vapeur Fromage blanc Compote maison	Salade d'endives Blanquette de dinde Riz Pilaf Yaourt aux fruits Fruits au sirop	Taboulé Boulettes de boeufs Haricots verts Éclair au chocolat
Semaine du 11 au 15 Avril 2022	Haricots verts vinaigrette Poulet Basquaise Riz créole Fromage frais Fruit de saison	Salade poireaux / pois chiche Navarin d'Agneau Petits pois Emmental Fraises	Cœurs de Palmiers Hachi Parmentier Salade Fromage individuel Compote	MENU VÉGÉTARIEN* Carottes rapées aux raisins Chili végétarien Quinoa Camembert Glace	Betteraves Brandade de Morue Salade Fromage blanc Tarte aux pommes

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim.

**Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local