

Du 02 mars au 01 mai 2020

Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7	
Date	Du 02 au 06 03 20	Du 09 au 13 03 20	Du 16 au 20 03 20	Du 23 au 27 03 20	Du 30 03 au 03 04 20	Du 20 au 24 04 20	Du 27 au 01 05 20	
Lundi	Potage	8 légumes	Chou vert	Poireaux	Champignons	Céleri rave	Asperges	Andalou
	Plat	Steak de bœuf sauce béarnaise	Sauté de porc	Omelette	Rôti de dindonneau jus de volaille	Carbonnade flammande	Escalope de dinde jus de volaille	Jambon
	Légume	Salade	Champignons crème	Salade mixte sauce dressing	Haricots au beurre	Crudité de saison	Petits pois	Macédoine mayonnaise
	Féculent	Frites	Rosti	Frites	Pommes smile	Pdt	Pommes noisette	Frites
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Mardi	Potage	Oignons	Petits pois	Cerfeuil	Cresson	Menu de Pâques Madrilène	Carottes cumin	Chou-fleur
	Plat		Boulette de boeuf sauce tomate	Pâtes	Pâtes	Pintadeau sauce pêches	Rôti orloff	Cordon bleu de volaille
	Légume	Gratin de pâtes provençales	Cornettes	Jambon fromage	Sauce bolognaise (bœuf)	1/2 pêche	Coquillettes aux champignons	Ratatouille niçoise
	Féculent				Fromage râpé	Croquettes		Pâtes
	Dessert	Panier aux fruits mixés	Compote	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Mousse au chocolat	Compote	Yaourt aux fruits
Jeudi	Potage	Carottes	Chicons		Tomate basilic	Courgettes	Vert pré	Thaï
	Plat	Filet de poulet rôti jus de volaille	Jambon braisé sauce échalotes	Journée	Rôti de porc jus de viande	Hachis Parmentier	Boulette à la liégeoise	Loempia végétarien
	Légume	Compote de pommes	Haricots verts	PAIN POMME	Gratin de courgettes	végétarien (quorn)	Salade	Sauce aigre douce
	Féculent	Purée	Purée macaire		Blé	aux carottes	Purée persillée	Riz aux petits légumes
	Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Cake maison	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison
Vendredi	Potage	Cresson	Tomate boulettes	Minestrone	Potiron	Du chef	Tomate	Tomate boulettes
	Plat	Waterzooï de poisson	Filet de poisson sauce hollandaise	Fish stick sauce cocktail	Filet de cabillaud sauce citron	Lieu noir beurre blanc	Poisson meunière	Filet de poisson sauce hollandaise
	Légume	Julienne de légumes	Poêlée de carottes au jus	Crudités de saison vinaigrette	Epinard crème	Brocolis à l'échalote	Poireaux crème	Poêlée de carottes au jus
	Féculent	Semoule	Boulgour	Purée	Pommes nature	Coquillettes	Quinoa	Boulgour
	Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert au choix	Fruit de saison	Fruit de saison

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Porc



Végétarien