



MENU '4 SAISONS' DU 06 mars 2017 AU 14 avril 2017



	SEMAINE DU 06 mars AU 10 mars	SEMAINE DU 13 mars AU 17 mars	SEMAINE DU 20 mars AU 24 mars
Lundi	Pizza au fromage Escalope viennoise Jeunes carottes au jus Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées BIO Pilons de Poulet BIO à la sauce tomate BIO Pommes de terre persillées BIO Yaourt BIO à la vanille de Madagascar Compote de pomme banane BIO	Salade de pépinettes d'Alpina Savoie Quenelles de Romans sauce Aurore Courgettes au parmesan Petit-suisse sucré Fruit de saison C'est le Printemps !
Mardi	Chou blanc BIO Vinaigrette BIO Sauté de veau BIO Marengo Blé BIO Camembert BIO Compote de pomme BIO	Salade de lentilles aux échalotes Parmentier de couraees ** Gouda Fruit de saison	Salade Coleslaw BIO Steak haché BIO sauce tomate BIO Boulghour BIO Bleu BIO Petit Bruchet Compote de pomme banane BIO
Jeudi	 Velouté maison de légumes Pâtes au thon et sauce tomate ** Pointe de Brie Fruit de saison	Salade de pâtes tricolores Emincé de volaille au curry Haricots beurre persillés Yaourt nature de la ferme de Clarafond Arcine Fruit de saison	Salade verte Blanquette de volaille Riz safrané Reblochon de Savoie AOP Flan au chocolat
Vendredi	Salade verte Omelette Petits pois à la barigoule Petit-suisse aromatisé Gâteau maison au yaourt	 Velouté de petits pois à la menthe Roast Gammon (jambon grillé)/ Jambon de volaille Potatoes et ketchup Cheddar Crumble aux pommes	Cake maison aux courgettes Poisson meunière Gratin de brocolis Yaourt nature Fruit de saison
	SEMAINE DU 27 mars AU 31 mars	SEMAINE DU 03 avril AU 07 avril	SEMAINE DU 10 avril AU 14 avril
Lundi	Terrine de campagne * / Roulade de volaille Œufs durs à la Florentine et croûtons ** (Epinards) Yaourt sucré Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté de bœuf façon bourguignon Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Cordon bleu de volaille Gratin de blettes et pomme de terre P'tit cottentin ail et fins herbes Crème onctueuse à la vanille
Mardi	Céleri BIO vinaigrette Raviolis Ricotta-épinards BIO et râbé Reblochon de Savoie BIO Fruit de saison BIO	Taboulé Filet de colin à la crème Carottes au Curry Bûchette mélangée Fruit de saison	Salade verte Choucroute Alsacienne * / de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Fromage blanc nature Compote de pommes
Jeudi	Salade verte Iceberg Filet de poisson sauce citron Petits pois au jus Tomme blanche du Cantal Beignet aux pommes	Carottes râpées BIO Quenelle BIO de Romans en gratin Chou-fleur BIO persillé Saint Paulin BIO Crème dessert BIO au chocolat	Concombre en salade La chasse aux oeufs Sauté d'agneau au jus Flageolets au jus Yaourt nature Gâteau de Pâques maison & Œufs en chocolat
Vendredi	Salade de haricots beurre et maïs Saucisse de Toulouse * / saucisse de volaille Haricots blancs aux oignons Petit-suisse sucré Fruit de saison	Menu Américain Tomato croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Brownies maison au chocolat	Salade de pâtes BIO d'Alpina Savoie Filet de poisson à la crème BIO Haricots verts BIO persillés Tomme de Pays BIO au lait de vache Fruit de saison BIO