

MENUS SANS SEL
12 au 18 mars 2018

	Lundi 12/03	Mardi 13/03	Mercredi 14/03	Jeudi 15/03	Vendredi 16/03
	DEJEUNER				
	<p align="center">***</p> <p align="center">Escalope de porc au jus</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Petit suisse</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Kiwi</p>	<p align="center">Salade de champignons</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Emincé de poulet d'Alsace</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Pommes au four et légumes</p> <p align="center">***</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Banane</p>	<p align="center">Salade de betteraves rouges</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Sauté de porc au jus</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Purée de patates douces</p> <p align="center">***</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p align="center">***</p> <p align="center">Escalope de volaille au jus</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Petits pois et carottes</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Fromage sans sel</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Grillé aux pommes</p>	<p align="center">***</p> <p align="center">Pavé de merlu sauce aneth</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Riz pilaf Piperade</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Fromage sans sel</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Purée de pêches sans sucre ajouté</p>
	DINER				
	<p align="center">Potage Esaü (lentilles)</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Steak haché au jus</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Semoule Ratatouille</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Crème dessert au café</p>	<p align="center">Potage de légumes maison</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Filet de merlu au basilic citron</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Polenta et poireaux à la crème</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Ananas au sirop</p>	<p align="center">Potage à l'oseille</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Tranche de bœuf sauce ancienne</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Torsades Haricots verts</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Orange</p>	<p align="center">Potage aux poireaux</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Gratin d'agneau</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Poire</p>	<p align="center">Potage Freneuse (navets)</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Omelette aux fines herbes</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Boulghour Blettes à la tomate</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Yaourt nature</p>

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne
Produit local


MENUS SANS SEL
19 au 25 mars 2018

	Lundi 19/03	Mardi 20/03	Mercredi 21/03	Jeudi 22/03	Vendredi 23/03
	DEJEUNER				
	Salade de chou rouge *** Sauté de porc au romarin	*** Spaghetti à la bolognaise	Concombres Bulgare *** Omelette aux champignons maison	Carottes râpées *** Fricassée de porc au jus	*** Blanquette de saumon sauce légère
	*** Pommes au four Haricots verts *** *** Fromage blanc sucré	*** Salade verte *** Yaourt nature *** Banane	*** Fricassée de légumes *** *** Tarte au chocolat	*** Pommes lamelles Blettes persillées *** *** Compote de pommes maison crème de marrons	*** Riz créole Brocolis *** Fromage sans sel *** Kiwi
	DINER				
	Potage de légumes maison *** Paupiette de saumon aux baies roses	Velouté de patates douces *** Aiguillettes de poulet au jus	Potage aux champignons *** Filet de hoki au citron	Potage crème de céleri *** Rôti de veau aux herbes	Potage aux poireaux *** Rond de gîtes aux oignons
	*** Blé Carottes persillées *** Poire	*** Riz créole Fondue de poireaux *** Cocktail de fruits au naturel	*** Polenta Ratatouille *** Ananas frais	*** Purée de potiron *** Yaourt nature Bio	Coquillettes Salsifis à la tomate *** Compote pomme abricots

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne
Produit local


MENUS SANS SEL
Du 26 mars au 1er avril 2018

	Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03
	DEJEUNER				
	*** Rôti de dinde au miel	*** Radis roses râpés *** Steak haché de bœuf sauce cocotte	*** Salade de haricots mungo *** Rôti de porc au jus	*** Emincé de poulet d'Alsace à la crème	*** Férié Vendredi Saint
	*** Spaetzles Ratatouille *** Fromage sans sel *** Yaourt aromatisé	*** Curry de légumes *** Eclair au chocolat	*** Pommes cubes et poêlée de légumes *** Banane	*** Macaronis Brocolis *** Fromage sans sel *** Pomme cuite au four à la cannelle	***  ***
	DINER				
	Potage à la tomate *** Filet de lieu sauce persillée	Potage à l'oseille *** Omelette à la tomate maison	Velouté de légumes au tapioca *** Pavé de merlu sauce légère	Velouté de potiron *** Steak haché de bœuf au poivre	***
	*** Riz créole Fenouil à la tomate *** Poire	*** Petits pois/Carottes *** Pomme Golden	*** Blé Piperade *** Flan à la vanille	*** Purée de haricots verts *** Kiwi	***

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne
Produit local

MENUS SANS SEL
Du 02 au 08 avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	DEJEUNER				
	Lundi de Pâques	*** Sauté de bœuf à la provençale	Œufs durs vinaigrette *** Joues de porc braisées	Salade de champignons *** Rôti de porc au jus	*** Blanquette de poisson
*** 	*** Pommes au four Carottes vapeur *** Petit suisse *** Compote pomme cassis	*** Lentilles ménagères *** *** Yaourt aromatisé	*** Pommes vapeur Chou braisé *** *** Banane	*** Purée de pommes de terre et blettes *** Yaourt nature *** Tarte aux pommes	
	DINER				
***	Potage à la tomate *** Emincé de dinde Tandoori	Potage aux poireaux *** Filet de colin pané	Potage crécy *** Penne au pesto vert	Potage de légumes maison *** Sauté de veau au jus	
*** ***	*** Riz aux petits légumes *** Poire conférence	*** Coquillettes et piperade maison *** Ananas	*** Salade verte *** Fromage blanc nature sucré	Semoule et légumes couscous *** Coupelle de fruits au sirop	

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne
Produit local