

MENUS STANDARDS

12 au 18 mars 2018

	Lundi 12/03	Mardi 13/03	Mercredi 14/03	Jeudi 15/03	Vendredi 16/03
	DEJEUNER				
	*** Spaëtzles à l'Alsacienne	Salami et cornichons *** Emincé de poulet d'Alsace	Salade de betteraves rouges *** Boudin d'Alsace au jus	*** Cordon bleu de volaille d'Alsace	*** Quenelles de brochet à l'aneth
<i>sans poisson</i>	***	***	***	***	<i>Steak haché de bœuf au jus</i>
	Salade verte *** Petit suisse *** Kiwi	Pommes au four et légumes *** Banane	Purée de patates douces *** Panna cotta aux fruits rouges	Petits pois et carottes *** Fromage fondu *** Grillé aux pommes	Riz pilaf Piperade *** Mimolette *** Purée de pêches sans sucre ajouté
	DINER				
	Potage Esaü (lentilles) *** Boulettes de bœuf au jus	Potage de légumes maison *** Filet de merlu au basilic citron	Potage à l'oseille *** Paupiette de bœuf sauce ancienne	Potage aux poireaux *** Gratin d'agneau	Potage Freneuse (navets) *** Tortellinis aux épinards
	*** Semoule Ratatouille *** Crème dessert au café	*** Polenta et poireaux à la crème *** Ananas au sirop	*** Torsades Haricots verts *** Orange	*** Salade verte *** Poire	*** Salade verte *** Yaourt nature

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

Viande Bovine de l'Union Européenne
Produit Local

Plat de Remplacement : Lasagnes / Salade

MENUS STANDARDS

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	Pâté de campagne d'Alsace *** Omelette aux champignons maison	Carottes râpées *** Gratin de pommes de terre, oignon jambon et raclette	*** Lasagnes au saumon
<i>Sans poisson</i>					<i>Escalope de volaille au jus</i>
	*** Pommes au four Haricots verts *** *** Fromage blanc sucré	*** Salade verte *** Yaourt nature *** Banane	*** Fricassée de légumes *** *** Tarte au chocolat	*** Salade verte *** *** Compote de pommes maison crème de marrons	*** Salade verte composée *** Fondu Président *** 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

Plat de Remplacement : Endives au Jambon / Pommes sautées

MENUS STANDARDS
Du 26 mars au 1er avril 2018

	Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03
	DEJEUNER				
<i>S/Poisson</i>	*** Rôti de dinde au miel	*** Radis roses râpés Paupiette de bœuf sauce cocotte	*** Salade de haricots mungo Echine de porc funée	*** Emincé de poulet d'Alsace à la crème	*** Férié Vendredi Saint 
	*** Spaetzles Ratatouille	*** Curry de légumes	*** Potatoes et poêlée de légumes	*** Macaronis Brocolis	
	*** Port Salut	*** Eclair au chocolat	*** Banane	*** Fraidou	
	*** Yaourt aromatisé			*** 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 Quiche aux légumes	*** Velouté de potiron Steak haché de bœuf au poivre	***
	*** Riz créole Fenouil à la tomate *** Poire	*** Petits pois/Carottes *** Pomme Golden	*** Salade verte *** 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

Plat de Remplacement : Tarte aux légumes / Salade

MENUS STANDARDS

Du 02 au 08 avril 2018

	Lundi 02/04	Mardi 03/04	Mercredi 04/04	Jeudi 05/04	Vendredi 06/04
	DEJEUNER				
	Lundi de Pâques	*** Sauté de bœuf à la provençale	*** Œufs durs vinaigrette *** Joues de porc braisées au raifort	*** Salade de champignons *** Choucroute garnie	*** Blanquette de poisson
<i>Sans poisson</i>					<i>Rôti de dinde au jus</i>
	*** 	*** Pommes au four Carottes vapeur *** Fromy	*** Lentilles ménagères *** Yaourt aromatisé	*** *** 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 *** Paupiette de veau à l'estragon
	***	*** 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

Plat de Remplacement : Hamburger de Veau / Carottes