



Vos menus du mois de mars 2019

Du 04 au 08 mars 2019

Du 11 au 15 mars 2019
A la découverte des produits laitiers

Du 18 au 22 mars 2019

Du 25 au 29 mars 2019

Lundi

Haricots verts en ravigote
Rôti de dinde façon grand-mère
Brocolis au fromage
Carré fondu
Pomme

Betteraves lanières en salade
Boulettes de bœuf à la tomate
Riz blanc
Panacotta à la pomme et cannelle
Orange

Taboulé à l'orientale
*Médallions de porc sauce piquante
Brochette de dinde sauce piquante
Jardinière de légumes au jus
Emmental à la coupe
Poire

Lentilles en salade
Aiguillettes de poulet au jus
Courgettes à la béchamel
Pavé 3 Provinces de Haute-Saône à la coupe
Velouté fruits

Mardi

Mardi Gras

Tomates et cœurs de palmier en salade
*Echine de porc à la diable
Escalope de poulet à la diable
Petits pois au jus
Brie Val de Saône à la coupe
Beignets de carnaval

Salade de pommes de terre au camembert et aux noix
Filet de merlu du cap sauce crème
Carottes persillées
Chanteneige
Kiwi

Salade coleslaw
Escalope de poulet à l'ancienne
Tortis de couleur
Carré de l'Est à la coupe
Yaourt aromatisé

Concombre en salade
Tomate farcie
Riz créole
Kiri
Mousse au chocolat

Mercredi

Salade de choux-rouges aux raisins
Sauté de bœuf aux échalotes
Pilaf de boulgour
Tartare ail et fines herbes
Crème dessert à la vanille

Khira raïta de concombres
Ailes et manchons de poulet marinés
Purée auvergnate
Samos
Liégeois au chocolat

Délice de thon
Emincé de rôti de veau sauce marenge
Haricots verts persillés
Petits suisse nature sucré
Pomme

Coquillettes en salade
*Jambon braisé sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Carottes façon grand-mère
Gouda à la coupe
Banane

Jeudi

Salade de riz fermière
Poisson pané et citron
Julienne de légumes
Yaourt nature sucré
Banane

*Rosette de Lyon et cornichons
Salade de bœuf aux échalotes
*Tarte à la cancoillotte
Tarte à la cancoillotte
Salade verte
Coulommiers à la coupe
Compote de pomme et banane

*Salade verte aux noix et lardons
Salade verte aux noix
Steak haché de bœuf sauce buffalo
Pommes frites au four
Vache qui rit
Flan à la vanille

*Salade de cervelas en vinaigrette
Roulade de volaille
Hachis de poisson florentin
Fromage blanc nature
Orange

Vendredi

Salade frisée
Tagliatelles à la bolognaise
Edam à la coupe
Petit suisse aux fruits

Céleri à la paysanne
Paleron de bœuf braisé
Blésotto forestier
Carré Roussot à la coupe
Milk-shake à la fraise

Radis roses et beurre
Filet de lieu sauce citron
Choux-fleurs au fromage
Fromage fouetté Madame Loik
Pêches au sirop

Salade de choux-blancs
Couscous à la marocaine
Crème de brebis
Tarte au flan

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

