

**Menus du 20/02 au 17/03/2023**

	20 au 24/02	27/02 au 03/03	6 au 10/03	13 au 17/03
Lundi	Salade de lentilles à l'échalote Bœuf braisé SV : Potimenter végétarien Purée de potiron Edam BIO	Betteraves BIO à la vinaigrette Ravioli BIO aux légumes et à la sauce basilic (plat complet) Fromage blanc	Colin d'Alaska pané Epinards BIO à la crème Fromage frais Petit Cotentin Cake aux pépites de chocolat	Rôti de porc sauce charcutière SV : Gratin de pâtes, courges, cheddar et mozzarella Macaroni BIO Petit fromage frais aromatisé Purée de poires
Mardi	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Colin d'Alaska sauce tomate Riz créole Mini beignets naturels sucrés	Quenelles sauce forestière Haricots beurre Fromage fondu vache picon Tarte au flan	Tartinade de légumes Couscous végétarien Semoule BIO Fruit de saison	Emincé de cuisse de dinde au jus SV : Omelette nature Petits pois BIO Fromage frais chanteneige Gâteau basque
Jeudi	Choucroute (plat complet) SV : Gratin de pommes de terre et choux Petit fromage frais BIO Purée pomme-poire	Boullgour BIO en salade Merlu sauce citron Carottes et petits pois Fruit de saison BIO	Salade verte BIO à la vinaigrette Steak haché de bœuf sauce brune SV : Hachis parmentier végétarien Purée de pommes de terre Fromage blanc	Taboulé BIO d'hiver Colin d'Alaska sauce crème Carottes Fruit de saison
Vendredi	Taboulé d'hiver Œuf dur à la florentine Epinards BIO Fromage frais Saint-Môret	Salade iceberg à la vinaigrette Estouffade de bœuf au paprika SV : confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre sautées Yaourt nature sucré	Salade de pépinettes au pistou Cuisse de poulet au jus SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma Chou-fleur en gratin Fruit de saison BIO	Salade iceberg à la vinaigrette Haricots rouges à la sauce tomate Riz BIO Lacté saveur vanille

	20 au 24/03	27 au 31/03	03 au 07/04
Lundi	Quenelles sauce financière Haricots verts BIO Yaourt nature sucré Tarte aux pommes	Macédoine à la mayonnaise Sauté de bœuf à la tomate SV : Tajine de légumes Semoule BIO Fruit de saison	Salade de lentilles à la vinaigrette Colombo de porc SV : œuf dur à la béchamel Carottes Yaourt nature BIO
Mardi	Merlu sauce catalane Blé BIO tendre Coulommiers Fruit de saion	Wings de poulet SV : Hachis parmentier du potager Purée de légumes et pommes de terre Saint Paulin Purée de Pommes BIO	Radis émincés à la vinaigrette Chili sin carne Riz créole BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel
Jeudi	Céleri râpé à la sauce remoulade Bolognaise de bœuf SV : Bolognaise végétale Coquillettes BIO Purée pomme-banane	Omelette nature Brocolis en gratin Yaourt BIO aromatisé à la framboise Donuts	Taboulé BIO d'hiver Colin d'Alaska pané et citron Haricots verts persillés Fruit de saison
Vendredi	Salade de pommes de terre façon piémontaise Rôti de dinde au jus SV : Crispidor à l'emmental Purée de potiron gratinée Petit fromage frais BIO	Chou rouge à la vinaigrette Colin d'Alaska sauce persane Penne BIO Fromage frais Rondelé nature	Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique SV : Boulettes végétales à la sauce provençale Pommes de terre smile Dessert de printemps (Brownie)