

# LE MOIS DE MARS DANS MON RESTAURANT

LUNDI 3

LE JOUR DU **MARDI 4**

MARDI 4

MERCREDI 5

JEUDI 6

VENDREDI 7

Salade de mâche et croûtons  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Cordon bleu  
Végé : Croc veggio tomate  
Printanière de légumes  
Carré  
Flan vanille

Salade iceberg et croûtons  
Vinaigrette échalotte  
Riz IGP lentilles et maïs  
Fromage fondu président  
Compote pomme poire

Taboulé bio  
Paupiette de veau sauce charcutière  
Végé : Omelette  
Brocolis béchamel  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

Carottes râpées bio  
Vinaigrette ciboulette  
Rôti de bœuf  
Végé : Galette italienne  
Haricots beurre  
Fromage frais sucré  
Flan vanille coco

Potage de légumes bio  
Pavé de merlu sauce bouillabaisse  
Végé : Pané blé fromage épinard  
Pommes cubes vapeur bio  
Saint Nectaire AOC  
Fruit de saison

LE JOUR DU **LUNDI 10**

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13

VENDREDI 14

Salade d'endives aux pommes  
Vinaigrette terroir  
Gâteau d'œuf sauce tomate  
Riz IGP  
Petit moulé nature  
Compote pomme miel

Potage Crécy bio  
Emincé de volaille bio sauce estragon  
Végé : Bouchées de blé  
Chou fleur ciboulette  
Brie  
Fruit de saison bio

Salade coleslaw bio  
Rôti de veau sauce marenco  
Végé : Cappelletti à la tomate  
Purée de pomme de terre  
Saint Nectaire AOC  
Fruit de saison

Samoussa aux légumes  
Sauce fraîche à la menthe  
Couscous au boulettes d'agneau  
Végé : Bouchées azukis  
Fromage blanc & miel  
Fruit de saison

Radis beurre  
Acras de morue sauce soleil  
Végé : Stick végété et ketchup  
Carottes vichy  
Yaourt nature bio sucré  
Moelleux aux pêches

LUNDI 17

LE JOUR DU **MARDI 18**

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

Mais vinaigrette  
Vinaigrette nature  
Sauté de bœuf sauce hongroise  
Végé : Emincé de pois sauce hongroise  
Pommes campagnardes  
Tomme bio  
Fruit de saison bio

Salade verte bio et croûtons  
Vinaigrette ciboulette  
Tarte des alpages comté beaufort  
Petit pois saveur soleil  
Fraidou  
Flan nappé caramel

Roulade de volaille et cornichons  
Végé : Œuf dur mayonnaise  
Hoki sauce matelote  
Végé : tarte au fromage  
Printanière de légumes  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

Carottes râpées bio  
Vinaigrette au basilic  
Sauté de porc à la dijonnaise  
Sans porc : Sauté de dinde à la dijonnaise / Végé : Pané de blé  
Brocolis persillés  
Fromage frais sucré  
Cake aux pépites de chocolat

Salade de coquillettes bio au thon  
Végé : salade de riz à la catalane  
Colin pané et citron  
Végé : galette basquaise  
Epinards hachés béchamel  
Cantal AOC  
Fruit de saison

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27

LE JOUR DU **VENDREDI 28**

VENDREDI 28

Salade iceberg et maïs  
Vinaigrette à la pomme  
Chipolatas  
Sans porc : saucisse pure volaille / Végé : Stick végété  
Lentilles  
Fromage fondu Président  
Compote pomme bio

Salade de blé bio à la catalane  
Sauté de bœuf aux olives  
Végé : Galette indienne  
Haricots beurre  
Gouda bio  
Fruit de saison bio

Carottes râpées bio  
Vinaigrette miel  
Colombo de poisson et riz IGP  
Végé : Bouchées au soja + Riz IGP  
Camembert  
Liégeois au chocolat

Chou rouge  
Sauce enrobante à l'échalotte  
Haché de veau à la lyonnaise  
Végé : Gâteau d'œufs sauce tomate  
Petits pois saveur jardin  
Fromage frais aux fruits bio  
Gâteau au yaourt

Salade de betteraves  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Curry de pois chiches et semoule bio  
Yaourt nature bio sucré  
Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

