

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 mars 2021 AU 16 avril 2021

Menu St jean de vedas alternatif

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
lundi	Velouté de légumes maison Ravioles au fromage sauce curry ** Tomme de Lozère Fruit de saison BIO	Velouté de lentilles corail Risotto aux champignons** Camembert BIO Fruit de saison	Velouté de brocolis BIO Eblysotto aux lentilles et champignons ** Fromage ail et fines herbes Ile flottante	Betterave BIO en salade Galette de quinoa à la provençale Polenta sauce tomate Petit suisse sucré Fruit de saison
mardi	Chou chinois aux pommes en salade Boulettes de pois chiches sauce moutarde Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO	Taboulé à la menthe Falafels menthe coriandre sauce au poivre Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Céleri remoulade Haricots rouges au cumin Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison	Salade de haricots blancs Falafels menthe coriandre à la crème Haricots verts à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit
mercredi	Flan pâtissier Carottes râpées Œufs drus sauce béchamel Haricots beurre persillés Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	Salade verte Aiguillette blé emmental sauce tomate Pommes noisettes Fromage blanc BIO Ananas au sirop	Salade d'endives sauce tartare Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam Beignet aux pommes	Potage à l'oseille Aiguillette pané blé emmental et ketchup Riz pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO
jeudi	Tarte au fromage du chef Lasagne de légumes** Yaourt nature BIO Fruit de saison	MENU TEX MEX Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre Boulette tomate mozzarella sauce moutarde Aligot Mimolette	PORTUS NANTUS Terrine de légumes Boulettes de lentilles à la crème Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre	Salade de pommes de terre Galette lentilles boulghour sauce moutarde Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison
vendredi	Tarte au fromage du chef Lasagne de légumes** Yaourt nature BIO Fruit de saison Betteraves à la moutarde à l'ancienne Galette végétal à la crème Coquillettes BIO Chantailou Fruit de saison	Radis BIO et beurre Boulette tomate mozzarella sauce moutarde Aligot Mimolette Compote pommes coings (ind) Chou blanc BIO vinaigrette Nuggets végétal et ketchup Petit pois au jus Yaourt nature local Tarte aux poires du chef	Terrine de légumes Boulettes de lentilles à la crème Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine mayonnaise Pavé fromager sauce tomate Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Salade de pommes de terre Galette lentilles boulghour sauce moutarde Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison Salade verte BIO Quenelles sauce aurore Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef
	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril	
lundi	Maïs en salade Omelette aux champignons Brocolis braisés Camembert BIO Fruit de saison	Lundi de Pâques		
mardi	Céleri BIO sauce cocktail Boulettes de blé façon thai sauce au poivre Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine BIO mayonnaise	Potage St Germain Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO	Betteraves BIO en salade Œufs durs sauce aurore Purée de pommes de terre Cantal AOP Fruit de saison Céleri sauce cocktail Pavé fromager à la crème chou, pomme de terre Chanteneige BIO Compote de pommes	
mercredi	Aiguillette pané blé emmental sauce crème Pommes de terres sautées Fromage blanc Eclair au chocolat	Radis croc'sel Samoussa de légumes sauce au poivre Beignets de salsifis carré frais BIO Fruit de saison	Potage d'haricots verts Steak végétal et ketchup Riz BIO pilaf Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt maison	
jeudi	Haricots verts en salade Couscous végétal ** (semoule et légumes de couscous) gouda Fruit de saison BIO Potage dubarry	Carottes râpées aux agrumes BIO Quenelles sauce blanche Epinards branches et croûtons Rondelé nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de concombre en vinaigrette Dhal de lentilles corail Boulghour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel	
vendredi	LA CHASSE AUX OEUFS Falafels menthe coriandre sauce moutarde Purée de pomme de terre Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Œuf dur mayonnaise Galette à la provençale sauce au poivre Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote de poires	Velouté de poireaux et de pomme de terre Lasagnes de légumes ** Yaourt nature Fruit de saison	