

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

Menu St jean de vedas

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
<b>lundi</b>	Velouté de légumes maison Ravioles au fromage sauce curry **  Tomme de Lozère Fruit de saison BIO	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef**  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 Blanquette de volaille Polenta sauce tomate Petit suisse sucré Fruit de saison
<b>mardi</b>	Chou chinois aux pommes en salade Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO	Taboulé à la menthe Paupiette de veau au jus Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Céleri remoulade Sauté de veau au jus 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
<b>mercredi</b>	Flan pâtissier Carottes râpées Œufs drus sauce béchamel Haricots beurre persillés Saint Paulin BIO Liégeois chocolat Tarte au fromage du chef Lasagne**	<b>MENU TEX MEX</b> Salade verte Chickenwings et sauce barbecue Pommes noisettes Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre Chipolata * Aligot Mimolette Compote pommes coings (ind) Chou blanc BIO vinaigrette	Salade d'endives sauce tartare Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam Beignet aux pommes Terrine de poisson Rôti de porc aux pommes* Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine mayonnaise Filet de lieu provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO Salade de pomme de terre Cœur de merlu sauce oseille Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO Salade verte BIO Bœuf Stroganoff Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef
<b>jeudi</b>	Yaourt nature BIO Fruit de saison Betteraves à la moutarde à l'ancienne Ragoût de bœuf Coquillettes Chantailou Fruit de saison BIO	Nuggets végétal et ketchup Petit pois au jus Yaourt nature local Tarte aux poires du chef	<b>PORTUS NANTUS</b> Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine mayonnaise Filet de lieu provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO Salade verte BIO Bœuf Stroganoff Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef
<b>vendredi</b>				
	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril	
<b>lundi</b>	Terrine de campagne* Blanquette de veau Brocolis braisés Camembert BIO Fruit de saison	<b>Lundi de Pâques</b>	Betteraves BIO en salade Steak haché au jus Purée de pommes de terre Cantal AOP Fruit de saison Céleri sauce cocktail	
<b>mardi</b>	Macaronis à la bolognaise et râpé  Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine BIO mayonnaise	Potage St Germain Tortellini épinards sauce tomate**  Buchette mélangée Fruit de saison BIO	Choucroute alsacienne* ( chou, pomme de terre) Chanteneige BIO Compote de pommes Potage d'haricots verts Filet de hoki sauce basilic Riz pilaf BIO Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt maison	
<b>mercredi</b>	Filet de colin sauce provençale Pommes de terres sautées Fromage blanc Eclair au chocolat	Radis croc' sel Fricadelle sauce forestière Beignets de salsifis carré frais BIO fruit de saison	Salade de concombre en vinaigrette Sauté de veau au paprika Boulogh BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel	
<b>jeudi</b>	Haricots verts en salade Couscous végétal ** (semoule et légumes couscous) Gouda Fruit de saison BIO	Carottes râpées aux agrumes BIO Emincé de dinde provençale Epinards branches et croûtons Rondelé nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Velouté de poireaux et de pommes de terre Lasagnes de légumes **  Yaourt nature Fruit de saison	
<b>vendredi</b>	<b>LA CHASSE AUX OEUFs</b> Potage dubarry Hachis parmentier**  Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce oseille Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote de poires		