



# 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  
Aîles et manchons de poulet marinés  
Purée auvergnate  
Samos  
Liégeois au chocolat

Délice de thon  
Emincé de rôti de veau sauce marenco  
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

