

# api Menu 4 éléments

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 08 mars.	mardi 09 mars. REPAS VEGÉ	jeudi 11 mars.	vendredi 12 mars.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE ROMARIN GRATIN DE POMMES DE TERRE  ANANAS	CELERI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC BOULETTES VEGETARIENNES SOJA TOMATE BASILIC SEMOULE BIO GAUFRETTE POKER	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTTE TARTIFLETTE AUX LARDONS  MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE CRECY  PEPITES DE COLIN AUX 3 CÉREALES RIZ BIO A LA TOMATE KIWI BIO
lundi 15 mars.	mardi 16 mars.	jeudi 18 mars. REPAS ST PATRICK	vendredi 19 mars.
CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE COQUILLETTE BIO COMPOTE DE POMME	OEUF DUR MAYONNAISE MIGNON DE POULET SAUCE PICCATAS GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES DE TERRE BANANE BIO	VELOUTE BROCOLIS SHEPHERD'S PIE (Hachis parmentier à la viande)  APPLE CRUMBLE CAKE	PATE DE CAMPAGNE  COLIN SAUCE OSEILLE  POMMES VAPEUR CLEMENTINE
lundi 22 mars.	mardi 23 mars. REPAS VEGÉ	jeudi 25 mars.	vendredi 26 mars.
SALADE DE PDT VINAIGRETTE AUX DES DE TOMATE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINÉES CREME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE TOMATE STEAK DE SOJA SAUCE TARTARE POMMES DORÉES AU FOUR POIRE	QUICHE AUX POIREAUX HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE DUO FLAGEOLETS / CAROTTES ORANGE BIO	CERVELAS ET CORNICHONS COLIN SAUCE ANETH  BLE YAOURT AUX FRUITS LOCAL
lundi 29 mars.	mardi 30 mars. REPAS VEGÉ	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES A LA CREME ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISE	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE SOJA BLE PETIT POIS A LA PAYSANE BANANE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE GRATIN DE KNACKI POMMES DE TERRE  CAKE A LA NOIX DE COCO	CREPE AU FROMAGE  CURRY DE POISSON  RIZ BIO POMME

lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril REPAS DE PAQUES	vendredi 09 avril
F E R I E	BETTERAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE RAVIOLIS + FROMAGE RAPE  FLAN VANILLE	ŒUF DUR MAYONNAISE GRATINE DE POULET (pdt émincé de poulet, julienne de légumes, béchamel)  TARTE AU CHOCOLAT	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC OMELETTE SAUCE FINES HERBES  PUREE YAOURT AROMATISE
lundi 12 avril	mardi 13 avril REPAS VEGÉ	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
TABOULE SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES FLAGEOLETS CUISINÉS POMME	CONCOMBRE VINAIGRETTE FACON BULGARE BOLOGNAISE DE SOJA COQUILLETTE BIO FLAN CAMEL	HARICOT VERT VINAIGRETTE ÉCHALOTTE SAUCISSE DE POULET AU FROMAGE FRITES / KETCHUP SALADE DE FRUITS FRAIS	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS  POISSON PANE / CITRON RIZ BIO EPINARD BECHAMEL GATEAU BASQUE
lundi 19 avril REPAS VEGÉ	mardi 20 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
CELERI REMOULADE BOULETTE VEGETARIENNE SOJA SAUCE TAJINE SEMOULE BIO COMPOTE DE POMME	PIZZA AU FROMAGE SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON  POMMES VAPEUR KIWI BIO	CHOU BLANC VINAIGRETTE FROMAGE BLANC ET CUMIN CORDON BLEU  PETITS POIS CAROTTES CLAFOUTIS AUX BIGARREUX	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE DE POISSON  ANANAS

LÉGENDE :	Régional	Recette cuisinée	Plat signature	 Repas végétarien
	Viande française	Repas à thème	Bio	