



Vos menus du mois de mars 2020

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Du 2 au 6 mars
Vacances scolaires zone A

Lentilles en salade
*Echine de porc et son jus
Rôti de dinde au jus
Navets braisés et riz pilaf
Fromage à l'ail et aux fines herbes



Du 9 au 13 mars

Céleri râpé sauce cocktail
Paleron de bœuf sauce tomate
Pâtes papillons
Vache qui rit
Mousse au chocolat

Du 16 au 20 mars

*Rosette de Lyon et cornichons
Thon à la vinaigrette
Aiguillettes de poulet à la dijonnaise
Petits pois à la française
Crème de brebis
Orange

Du 23 au 27 mars

Salade de choux-rouges
Paupiette de veau au jus
Polenta
Carré fondu
Velouté fruité



Tomates et cœurs de palmier en salade
Escalope de poulet à la crème
Pilaf de blé aux petits légumes
Brie Val de Saône à la coupe
Crème dessert à la vanille

Pommes de terre bio en salade
*Rôti de porc bio aux herbes
Haricots verts bio au jus
Coulommiers à la coupe
Poire

Salade coleslaw
Pavé de colin à la provençale
Pilaf de boulgour
Emmental à la coupe
Compote de pêche

Blé bio en salade
Galette de tofu à l'emmental
Ratatouille niçoise
Carré frais
Pomme

Végétarien

Salade de penne rigate
Œufs durs sauce mornay
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
Banane

Végétarien

Salade de riz
Acras de morue et citron
Choux fleurs sauce aurore
Yaourt nature sucré
Pomme

Végétarien

Taboulé à l'orientale
Tarte au fromage
Salade verte
Fromage fondu Le Fromy
Crème dessert à la vanille

Salade de pommes de terre à l'échalote
Nuggets de poisson
Carottes à la crème
Fromage blanc nature
Banane

Choux-blancs bio en salade
Steak haché de bœuf bio et ketchup
Pommes rissolées
Edam à la coupe
Semoule à la vanille

Salade verte savoyarde
*Vosgifflette
Vosgifflette au jambon de dinde
Carré roussot à la coupe
Le montagnard vosgien

Sports d'hiver

Betteraves bio en salade
*Saucisse fumée
Purée de butternut
Petit suisse nature sucré
Kiwi

Salade de tomates au basilic
*Macaroni à la carbonara
Macaroni à la carbonara
Gouda à la coupe
Abricots au sirop

*Saucisson à l'ail et cornichons
Roulade de volaille
Pavé de hoki sauce au confit de citron
Carottes persillées
Petit moulé nature
Orange

Khira raïta de concombres
Tajine de pois chiches et légumes
Semoule couscous
Samos
Yaourt aromatisé

Végétarien

Radis roses et beurre
Tomate farcie
Riz créole
Bûche du Pilat à la coupe
Panacotta à la fraise

Printemps

Céleri râpé aux pommes et raisins
Sauté de bœuf printanier
Haricots verts persillés
Munster des Vosges AOC à la coupe
Gâteau moelleux au yaourt



*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

