

Nom :

## MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 28/02/2022 au 03/04/2022				
	Du 28/02/2022 au 06/03/2022	Du 07/03/2022 au 13/03/2022	Du 14/03/2022 au 20/03/2023	Du 21/03/2022 au 27/03/2022
<b>LUNDI</b>	Salade de coquillettes bio base brunoise au yaourt Sauté de porc au curry Brocolis à la béchamel Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison	Salade de pommes de terre à la parisienne Bœuf sauté sauce forestière Petits pois saveur du midi Montboissier Fruit de saison	Pomelos et sucre Filet de limande sauce tomate Polenta bio Fromage frais aux fruits Gélifié à la vanille	Pizza aux légumes du soleil Endives au jambon béchamel Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
<b>MARDI</b> <i>Mardi Gras</i>	<b>Salade harmonie</b> <b>Paupiette de veau sauce chasseur</b> <b>Purée de pommes de terre bio</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Bugnes</b>	Salade verte Cassoulet Pont l'évêque AOP Compote de pommes fraises bio	Endives vinaigrette Omelette bio Epinards hachés béchamel Chèvre Beignet à la pomme	Salade de betteraves Colombo de poulet Spirales bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Salade gourmande Jambon braisé Brunoise de légumes Tomme noire Fruit de saison	Salade de haricots verts Pavé de merlu sauce diablotin Riz bio safrané Emmental Fruit de saison	Carottes bio râpées maison Sauté de porc à la crème Purée de potiron et pommes de terre Bleu Crème dessert au caramel	Salade de pommes de terre à la parisienne Filet de hoki à la crème Brocolis persillés Gouda Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <i>Menu italien</i>	Terrine de légumes mayonnaise Rôti de bœuf sauce marengo Haricots verts bio Yaourt aromatisé Cake épeautre à la vanille	Potage freneuse bio Escalope de poulet dijonnaise Gnocchi Yaourt nature bio sucré Fruit de saison	Cake emmental et olives maison Poulet émincé au jus Chou-fleur sauce mornay Tomme blanche Fruit de saison bio	<b>Tomates et mozzarella</b> <b>Calamars à la romaine</b> <b>Tortis au pesto</b> <b>Faisselle et sucre</b> <b>Stracciatella aux copeaux de chocolat maison</b>
<b>VENDREDI</b>	Pâté de campagne Poulet sauté à l'orange Bulgour bio Gouda Fruit de saison bio	Carottes râpées maison Hoki pané Choux de Bruxelles et pommes de terre Edam Clafoutis aux raisins secs	Mortadelle de porc Rôti de bœuf sauce tajine Semoule bio Carré de l'est Fruit de saison	Céleri rémoulade Quenelles nature sauce tomates poivrons Haricots verts et champignons Yaourt nature brassé et sucre Abricots au sirop
<b>SAMEDI</b>	Potage crécy Lasagnes à la bolognaise Fournols Fruit de saison bio	Friand au fromage Cuisse de canette sauce ancienne Poêlée de légumes Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Salade de mâche et betteraves Quenelles de brochet sauce curry Julienne de légumes et riz Fourme d'Ambert Pêches au sirop léger	Carottes bio râpées maison Foie de volaille au porto Gratin dauphinois Bûchette mi-chèvre Île flottante
<b>DIMANCHE</b> <i>Fête des Grands-mères</i>	<b>Salade verte et pamplemousse</b> <b>Gigot d'agneau façon grand-mère</b> <b>Chou vert et champignons</b> <b>Faisselle bio et sucre</b> <b>Tarte grillée aux pommes</b>	Céleri rémoulade Boudin noir Purée de pommes de terre Tomme grise Carré aux abricots	Tarte au fromage Bœuf braisé façon pot au feu Légumes du pot au feu Yaourt nature bio Eclair au café	Friand au fromage Saucisse fumée Petits pois Brie Flan pâtissier

Nom :

## MENUS COMPLETS – 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 28/02/2022 au 03/04/2022

**Du 28/03/2022 au 03/04/2022**

<b>LUNDI</b>	Salade farandole Pavé de merlu sauce cubaine Semoule bio Coulommiers Crème dessert à la vanille			
<b>MARDI</b>	Endives vinaigrette Croquets et dés de dinde Edam Fruit de saison			
<b>MERCREDI</b>	Salade verte chiffonnade Sauté de porc sauce aux échalotes Fenouil braisé Yaourt nature bio et sucre Beignet chocolat noisette			
<b>JEUDI</b>	Segment de pomelos au sirop Escalope de poulet printanière Poêlée de légumes Bleu d'Auvergne AOP Quatre-quarts maison			
<b>VENDREDI</b>	Salade de coquillettes bio à la catalane Rôti de veau au jus Gratin de navets Fromage frais aux fruits Fruit de saison			
<b>SAMEDI</b>	Crêpe au fromage Filet de lieu noir aïoli Légumes aïoli Saint Paulin Fruit de saison			
<b>DIMANCHE</b>	Laitue iceberg Hachis parmentier maison Faisselle bio et sucre Tarte grillée aux pommes			