

MENUS INTERNE

MARS 2015

semaine du 2 au 6 mars 2015 VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>					
<i>viande</i>					
<i>légume</i>					
<i>fromage</i>					
<i>dessert</i>					

semaine du 9 au 13 mars 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage légumes variés		Repas du terroir chou blanc (local) rémoulade		carottes râpées	salade de maïs (et tomate)
manchons de poulet rôtis		potée* aux lentilles (saucisses, saucisses rondelles)		nuggets de volaille	poêlée de colin doré au beurre
haricots verts et beurre				chou fleur au gratin	riz et fondue de poireaux
fromage blanc sucré		camembert		emmental à la coupe	yaourt sucré
gaufre au sucre		spécialité pomme poire		mousse saveur chocolat	fruit frais de saison

semaine du 16 au 20 mars 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	taboulé	betteraves vinaigrette		accras de morue	concombres vinaigrette
<i>viande</i>	filet de poulet et son jus	paupiette au veau sauce chasseur		jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	poisson blanc pané et citron
<i>légume</i>	épinards sauce blanche	frites		mezze penne	carottes persillées
<i>fromage</i>	st paulin (st pâ)	fromage blanc arôme		suisse sucré	spécialité fromagère
<i>dessert</i>	liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison		pomme (production locale)	ananas au sirop

semaine du 23 au 27 mars 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte		pâté de campagne* et cornichon		carottes BIO	tomates vinaigrette
ravioli au bœuf VBF sauce bolognaise VBF		omelette BIO		émincés de poulet sauce brune	pavé de colin sauce lombarde (citron, câpres)
		haricots verts BIO		beignets de brocolis	riz
pointe de brie		yaourt arôme		spécialité fromagère	laitage BIO
compote BIO		fruit frais de saison		flan goût vanille nappé caramel	éclair parfum chocolat

