



Porte des pierres dorées - Menus sans viande

Du 20 fév. au 26 fév.

Du 27 fév. au 5 mars

Du 6 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

Macédoine vinaigrette  
Chili végétarien  
Riz créole  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison



Potage dubarry  
Brandade de poisson du Chef  
Brie  
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Boulettes de soja et sauce tomate  
Pommes de terre rissolées  
P'tit cotentin nature  
Compote de pommes



Salade de pommes de terre  
Quenelles à la béchamel **BIO**  
Epinards hachés à la crème  
Mimolette  
Liégeois vanille



MARDI

Achards de légumes frais  
Poisson pané  
Coquillettes  
Yaourt nature **BIO**  
Beignet aux pommes



**MARDI GRAS**

Salade verte fraîche  
Filet de colin sauce tomate  
Pâtes **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Compote pomme poire **BIO** maison



Salade de riz  
Omelette nature  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale  
Tarte au Fromage  
Printanière de légumes  
Chanteneige **BIO**  
Compote de poires



MERCREDI

JEUDI

Friand au fromage  
Pané de blé fromage et épinards  
Purée de pommes de terre  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Macédoine vinaigrette  
Oeufs durs béchamel  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au chocolat du chef



Taboulé  
Poisson pané  
Poêlée multicolore  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit de saison



Salade verte fraîche  
Omelette aux fines herbes  
Haricots plats persillés  
Tartare ail et fines herbes  
Gâteau maison au citron vert



**MENU VERT**

VENDREDI

Salade coleslaw  
Filet de poisson meunière et citron  
Semoule  
Yaourt aromatisé  
Compote de pommes **BIO**



Crêpe au fromage  
Flan de légumes  
Carottes **BIO** persillées  
Fromage fondu le carré  
Fruit de saison



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Poisson à la mexicaine  
Pommes campagnardes et ketchup  
Fromage blanc **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat



Potage crecy  
Brandade de poisson du chef  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



**TEX MEX**

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Porte des pierres dorées - Menus sans viande

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boullghour en salade  
Filet de colin sauce tomate  
Frites  
Verchicors **BIO**  
Fruit de saison



Radis et beurre  
Poisson pané et citron  
Riz pilaf  
Vache picon  
Purée de pommes bananes **BIO**



Betteraves **BIO** en salade  
Galette de quinoa à la provençale  
Haricots blancs à la tomate  
Cantal AOP  
Fruit de saison



MARDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Pané de blé fromage épinards sauce tomate  
Lentilles mijotées aux oignons  
Tomme blanche  
Compote de pommes



Crêpe au fromage  
Steak végétal  
Aubergines façon moussaka  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Boullghour en salade  
Macaronis au saumon  
Camembert  
Purée de pommes bananes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Betteraves au citron et basilic  
Saumonette sauce citron  
Carottes **BIO** persillées  
Yaourt aromatisé  
Gâteau au yaourt du chef



Salade coleslaw  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
Coulommiers  
Flan chocolat



Carottes râpées vinaigrette  
Quenelles **BIO** à la sauce tomate  
Choux fleur braisés  
Fromage blanc nature  
Crème à la vanille



VENDREDI

Salade verte fraîche  
Boulettes de soja sauce curry  
Semoule  
Verchicors **BIO**  
Crème pralinée



Salade de haricots verts  
Pavé fromager  
Frites  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Brownies du chef



Radis émincés  
Filet de poisson sauce basquaise  
Flageolets au jus  
Petit suisse **BIO**  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



PÂQUES

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

