

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 mars 2021 AU 16 avril 2021

Menu Vias

| | Du 01 mars AU 05 mars | Du 08 mars AU 12 mars | Du 15 mars AU 19 mars | Du 22 mars AU 26 mars |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI | Velouté de légumes maison Pavé fromager Blé à la tomate Tomme de Lozère | Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef** | Céleri remoulade Eblissotto aux lentilles et champignons ** | Betterave BIO en salade Blanquette de volaille Tortis Petit suisse sucré Fruit de saison |
| MARDI | Fruit de saison BIO Chou chinois aux pommes en salade Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO | Camembert BIO Fruit de saison Taboulé à la menthe Paupiette de veau aux 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO | Fromage ail et fines herbes Ile flottante Velouté de brocolis BIO Sauté de veau au jus Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison | Salade de blé au pistou Falafels menthe coriandre à la crème Haricots verts à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit |
| MERCREDI | Flan pâtissier Carottes râpées Fricadelle sauce tartare Epinards branches et croûtons Saint Paulin BIO Liégeois chocolat | Salade verte Chickenwings et sauce barbecue Potatoes MENU TEX MEX Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre | Salade d'endives sauce tartare Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam Fruit de saison BIO | Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO |
| JEUDI | Tarte au fromage du chef Rôti de dinde sauce forestière Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO | Chipolata * Aligot Compote de poires du chef Chou blanc BIO vinaigrette | Terrine de poisson Rôti de porc aux pommes* Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre | Cake maison à la tomate Cœur de merlu sauce oseille Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison |
| VENDREDI | Betteraves à la moutarde à l'ancienne Ragoût de bœuf Coquillettes et râpé Chantailou Compote de pommes | Nuggets végétal et ketchup Petit pois au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef | PORTUS NANTUS Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Beignet aux pommes | Salade verte BIO Bœuf Strogonoff Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef |
| | Du 29 mars AU 02 avril | Du 05 avril AU 09 avril | Du 12 avril AU 16 avril | |
| LUNDI | Terrine de campagne* Blanquette de veau Brocolis et carottes braisés Camembert BIO Fruit de saison | Lundi de Pâques | | |
| MARDI | Céleri BIO sauce cocktail Macaronis à la bolognaise et râpé | Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO | Betteraves BIO en salade Steak haché au jus Frites Cantal AOP Fruit de saison Céleri sauce cocktail | |
| MERCREDI | Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine BIO mayonnaise | Salade verte Palette de porc à la dijonnaise * Penne Emmental BIO | Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre) Chanteneige BIO Compote pomme coing Salade d'haricots verts | |
| JEUDI | Filet de colin sauce à la crème Pommes de terres sautées Fromage blanc Fruit de saison | Compote pomme framboise Carottes râpées aux agrumes BIO | Filet de hoki sauce basilic Riz pilaf BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison | |
| VENDREDI | Chou chinois BIO et carottes BIO Galette végétale à la tomate Beignet de saisisifs Yaourt local Eclair au chocolat | Carottes râpées aux agrumes BIO Emincé de dinde provençale Epinards branches et croûtons Rondelé nature Fruit de saison | Salade de concombre en vinaigrette Sauté de veau au paprika Boullghour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel | |
| | LA CHASSE AUX OEUFS Potage dubarry Boulette d'agneau sauce curry Riz pilaf BIO Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat | Cœur de palmiers vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oseille Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef | Friand au fromage Omelette BIO du chef Navets à la sauce tomate Fromage blanc nature sucré Gâteau au yaourt maison | |