

MENUS DU SOIR – MARS 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 5 au 9 mars 2018	Galettes de coquillettes au jambon et gouda Salade de mâche Fruit	Potage de légumes variés Lentilles corail aux oignons Flan Pain de campagne	Emincé de dinde au curry Panaché de haricots verts/haricots beurre Tapioca au lait à la cannelle Pain aux noix	Carottes râpées au cumin Gratin bicolore (pommes de terre/épinards) Compote Pain aux graines	Croque monsieur Salade d'endives aux amandes grillées Salade de fruits
Semaine 12 au 16 mars 2018	Velouté de carottes Pommes de terre farcies aux champignons et emmental Compote	Flan de brocolis Salade de penne Fruit Pain de campagne	Calamars à la tomate Courgettes sautées Riz au lait à la fleur d'oranger Pain de maïs	Ratatouille aux olives noires Semoule au beurre Fromage blanc au coulis de fruits jaunes Pain de seigle	Riz cantonais Nem Salade de litchis
Semaine 19 au 23 mars 2018	Filet de colin au four Haricots verts persillés Semoule au lait aux raisins secs Pain aux noix	Côte de blettes à la tomate Riz sauvage Yaourt au miel Pain aux graines	Potage de légumes Cake au chou fleur au fromage de chèvre Compote	Gnocchis aux petits légumes Fromage Poire Pain de campagne	Quiche lorraine Salade verte Pomme à la vanille
Semaine 26 au 30 mars 2018	Lentilles aux carottes Fromage de brebis Emincés d'orange à la cannelle Pain de campagne	Crevettes persillade Salade endives et d'avocats Pudding au caramel	Crème de courgettes Polenta aux champignons gratinée Poire Pain au maïs	Œufs florentine (épinards et œufs durs béchamel) Flan Pain aux graines	Petits légumes à croquer (chou fleur, carottes, tomates cerises) sauce ciboulette Mini hamburger maison Glace