

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

Menu Serignan

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
<b>LUNDI</b>	Velouté de légumes maison Pavé fromager Blé à la tomate Tomme de Lozère	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef**	Céleri remoulade Eblysotto aux lentilles et champignons **	Betterave BIO en salade Blanquette de volaille Tortis Petit suisse sucré Fruit de saison
<b>MARDI</b>	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	Tartare nature Ile flottante Velouté de brocolis BIO Sauté de veau aux olives 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
<b>MERCREDI</b>	Flan pâtissier Carottes râpées Fricadelle sauce tartare Epinards branches et croûtons Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	Salade verte Chickenwings et sauce barbecue Potatoes <b>MENU TEX MEX</b> Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre	Salade d'endives sauce tartare Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam Beignet aux pommes	Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO
<b>JEUDI</b>	Tarte au fromage du chef Rôti de dinde sauce forestière Choux fleurs braisés Yaourt nature BIO Fruit de saison	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
<b> VENDREDI</b>	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Ragoût de bœuf Coquillettes et râpé Chantailou Fruit de saison BIO	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 Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Bœuf Strogonoff Farfalles 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	
<b>LUNDI</b>	Terrine de campagne* Blanquette de veau Brocolis et carottes braisés Camembert BIO Fruit de saison	<b>Lundi de Pâques</b>		Betteraves BIO en salade Steak haché au jus Frites Cantal AOP Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Céleri BIO sauce cocktail Macaronis à la bolognaise et râpé			Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO
<b>MERCREDI</b>	Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine BIO mayonnaise Filet de colin à la crème Pommes de terres sautées Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte "Palette de porc à la dijonnaise * Penne Emmental BIO Compote pomme framboise	Salade d'haricots verts Filet de hoki sauce basilic Riz pilaf BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison	
<b>JEUDI</b>	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 Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de concombre en vinaigrette Sauté de veau au paprika Bouloghour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel	
<b>VENDREDI</b>	<b>LA CHASSE AUX OEUFS</b> 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 Fruit de saison	Friand au fromage Omelette BIO du chef Navets à la sauce tomate Fromage blanc nature sucré Gâteau au yaourt maison	