

# le menu de la



# de mars

## Du 4 au 10 mars

## Du 11 au 17 mars

## Du 18 au 24 mars

## Du 25 au 31 mars

### LUNDI

Céleri rémoulade  
Filet de colin bordelaise  
Boullgour à la sauce  
tomate  
Mousse au chocolat

Filet de poulet au jus  
Gratin de chou-fleur  
Comté  
Fruit de saison

Jambon braisé sauce  
charcutière  
Purée de potiron  
Tomme blanche  
Salade de fruits frais

Bœuf mode  
Haricots plats  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison

### MARDI

Steak haché au jus  
Mirepoix de brocolis  
Saint nectaire  
Fruit de saison

Betteraves cubes  
Quenelles en  
sauce blanche  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison

Salade coleslaw  
Lasagnes de bœuf  
Fromage blanc battu

Salade de jeunes pousses  
Filet de colin meunière  
Cubes de patate douce  
Yaourt nature

### MERCREDI

Crêpe au fromage  
Rôti de porc au jus  
Petits pois à la  
française  
Fruit de saison

Filet de limande à la  
sauce bonne-femme  
Haricots plats au beurre  
Brie  
Tarte aux pommes

Œufs durs sauce  
aurore  
Ebly pilaf  
Tomme de montagne  
Fruit de saison

Cuisse de poulet rôtie  
Gratin dauphinois  
Emmental  
Salade de fruits frais

### JEUDI

Blanquette de veau  
Carottes persillées  
Goudoulet de vache  
Salade de fruits frais

Bœuf bourguignon  
Pâtes bio  
boufadoues  
Emmental  
Fruit de saison

Pâté de campagne  
Saumon sauce citron  
Épinards braisés  
Fromage blanc aux fruits

Œufs durs  
Épinards en  
béchamel  
Vache qui rit bio  
Tarte aux myrtilles

### VENDREDI

Salade batavia  
Pommes de terre au  
fromage de Savoie  
Fromage blanc aux  
fruits

Carottes râpées  
Filet de colin meunière  
Riz créole  
Yaourt bio de Haute-  
loire

Salade verte et dès  
d'emmental  
Rôti de dinde au jus  
Gratin de poireaux  
Crème dessert à la vanille

Saucisse de porc  
Purée de pommes de terre  
Tomme de chèvre  
Fruit de saison

