MENUS DU MOIS DE MARS 2024

Les menus restent sous réserve de modification

Portage

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09
Carotte au piment végétarien Wings de poulet Purée de pomme de terre/Emmental/chou fleur Fruits frais	Concombre à la Crème Sauté de Porc aux Légumes Lentilles aux Légumes Compote sans sucre ajouté	Laitue à la Sauce Chien Chiquetaille de Morue Racine/Légumes Yaourt	**Mi- carême**	Friand Fromage Aile de dinde au four Jardinière de Légumes Péyi Fruit Frais	Dés de betterave Côte de porc Lentilles/ Giraumon-crème fraiche Compote
Sardine au citron Velouté de légumes (crème fraiche) Crouton Fruit frais	Assiette de crudité Jambon de dinde Féculent Flan au caramel	Soupe de pied de veau et légumes Patate douce Fromage Compote	Giraumon Ade Paupiette de veau Banane plantin Fromage Fruit frais	Maïs Poulet au four Haricots verts/ Pomme de terre Petit suisse	Tarte aux poireaux et au thon Crudité Cocktail de fruits
Lundi 11	**Mardi 12**	**Mercredi 13**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15**	**Samedi 16**
Céleri rémoulade à la mayonnaise Emincé de volaille Petit pois carotte Fromage Crêpe manioc	Salade de Concombre à la Créole Salaison Dombrés* aux Lentilles et Giraumon Yaourt	Giraumon râpé Colombo de poulet Riz blanc Yaourt aux fruits mixés	Dés de Tomate Boulettes de bœuf Pomme Dauphine*/Haricots Verts Dessert Lacté	Quiche Lorraine Lapin au Four Madère/Choux/Carotte Fruit frais	Carotte à la vinaigrette Brochette d'agneau Pâtes aux légumes Fromage Fruit frais
Sauté de veau à la carotte Gratin poireaux/ pomme de terre Prune	Haricots verts à l'ail Saucisse de volaille Patate douce Petit suisse	Salade niçoise Fromage Gâteau	Cuisse de poulet au four Purée de carotte Emmental Cocktail de fruits	Crudités Œufs durs Gratin de fruits à pain Compote pomme/fraise	Escalope de dinde Boulghour aux légumes Fromage Raisins
Lundi 18	**Mardi 19**	**Mercredi 20**	**Jeudi 21**	**Vendredi 22**	**Samedi 23**
Haricots Verts à la Vinaigrette Côte de Porc au Four Spaghetti à la julienne Fromage Fruit frais	Piklis (Choux Blanc/Carotte/ Poivron/Oignon Rouge) Poulet Risotto aux légumes Fromage Pâtisserie	Friand au fromage Panier Légumes Chiquetaille de Morue Banane Jaune/ Courgette Fruit Frais	Duo Laitue/ Tomate Tripes de Boeuf Ti'figue et rondelle de carotte Crème dessert	Maïs Brandade de poisson aux légumes Fruit Frais	Coupelle de pâté Fricassé d'aile de dinde Riz aux légumes Fromage Orange
Omelette Fromage Jardinière de Légumes Igname Coupelle de Fruits	Nuggets de Poisson Quinoa/Haricots-verts Yaourt	Wings de Poulet au Four Purée de Brocolis/Emmental Compote Sans Sucre Ajouté	Dés de Jambon de Dinde Potage de Chou-Fleur Crème de Maïs	Steak de Bœuf Blé* aux Légumes Fromage Fruit Frais	Poisson frit Petit-pois-carotte Yaourt aromatisé sans sucre ajouté
Lundi 25	**Mardi 26**	**Mercredi 27**	**Jeudi 28**	**Vendredi 29**	**Samedi 30**
Thème américain Coleslaw Poulet frit Macaroni au fromage Tarte à la pomme	*Thème créole* Salad konkonm e chiktay a mori Kolombo a poul Di ri blan Fomaj Koktel dè fwi	Dés de Betterave Spaghetti Bolognaise Julienne de Légumes Fromage Fruit Frais	**Thème Espagnol** Salade tiède de poireau et carotte agrémenté de poivron et miel Paëlla au poulet Riz au lait soupoudré de cannelle	Crêpe au fromage crudité Colombo de cabris Riz blanc Cocktail de fruits	*VACANCES DE PAQUES*
Soupe de Poisson Salade de Pomme de Terre/Légumes Yaourt nature sucré	Brochette de dinde Duo de légumes Fromage Compote Sans Sucre Ajouté	Pilon de Poulet Poêlé de Légumes Flan	Sardine au Citron Velouté de Légumes Fromage Fruit Frais	Omelette aux Fines Herbes Salade de Crudités Riz au lait	

Info allergènes :
(a) Lait (b) Gluten
(c) Œuf (d) Poisson
(e) Sulfites (f) Fruit à coque (g) Crustacés
(h) Mollusques
(i) Soja (j) Céleri
(k) Arachide
(l) Moutarde
(m) Sésame (n) Lupin