

## MENUS DU 26 FEVRIER AU 6 AVRIL 2018



Produits bios



Produits locaux



Produits maison



Menus établis sous réserve d'approvisionnement, des changements de dernière minute peuvent être effectués par le Chef en restant conforme aux normes GEMRCN.

La recette du mois

La quiche au bleu



### Ingrédients :

#### Garniture

Bleu (fourme d'Ambert ou bleu de Bresse) 200 gr

Œufs 4 entiers

Crème 40 cl

Lait 20 cl

Muscade 1 pincée

Poivre 1 pincée

1) Battre les œufs et rajouter tous les ingrédients

#### Pâte brisée













200 gr de farine










100 gr de beurre ou margarine

Une pincée de sel

Eau tiède

2) Mélanger le beurre ramolli à la farine et bien sabler le tout ajouter le sel et l'eau doucement sans pétrir (juste en ramassant)  
Laisser reposer 10 minutes

<p><b>Lundi 26 février</b>  Pâté de campagne  Filet de cabillaud au citron  Pommes vapeur/ haricots verts  Fromage  Fruit</p>	<p><b>Lundi 5 mars</b>  Céleri rémoulade  Rôti de porc  Spaghetti au jus  Tartare  Fruit</p> 	<p><b>Lundi 12 mars</b>  Salade mélangée  Hachis parmentier  Yaourt  Fruit</p> 
<p><b>Mardi 27 février</b>  Concombre à la menthe  Steak haché  Frites  Yaourt aux fruits</p> 	<p><b>Mardi 6 mars</b>  Salade verte  Paëlla au poulet  Flan vanille  Fruit</p>	<p><b>Mardi 13 mars</b>  Salade de riz  Escalope à la crème  Haricots d'Espagne  Fromage  Fruit</p> 
<p><b>Jeudi 1<sup>er</sup> Mars</b>  Salade au surimi  Rôti de veau  Céréales gourmandes  Fromage  Tarte aux pommes</p>  	<p><b>Jeudi 8 Mars</b>  Bouchées aux olives vertes  Saucisse  Choux vert aux lardons  Fromage  Fruit</p> 	<p><b>Jeudi 15 Mars</b>  Carottes râpées  Bœuf braisé  Torti  Fromage  Fruit</p> 
<p><b>Vendredi 2 mars</b>  Salade de soja  Aiguillettes de volaille  Mélange asiatique  Fromage  Litchi au sirop</p>	<p><b>Vendredi 9 mars</b>  Salade d'avocat  Emincé de bœuf  Gratin de poireaux  Fromage  Gâteau au chocolat</p>  	<p><b>Vendredi 16 mars</b>  Salade aux betteraves  Poisson pané maison  Quinoa  Crème brûlée</p>  

<p><b>Lundi 19 mars</b>  Jambon blanc/beurre  Croziflette  Salade verte  Fromage  Fruit</p> 	<p><b>Lundi 26 mars</b>  Salade de pâtes  Saumon meunière  Haricots verts  Yaourt  Fruit</p> 	<p><b>Lundi 2 avril</b>  Salade de saucisses  Quiche au bleu  Brocolis  Fruit</p> 
<p><b>Mardi 20 mars</b>  Blé en salade  Bouchées de volaille  Cardons gratinés  Fromage  Fruit</p> 	<p><b>Mardi 27 mars</b>  Carottes rapées  Poulet rôti  Purée  Fromage  Fruit</p> 	<p><b>Mardi 3 avril</b>  Salade verte aux croûtons  Steak haché  Penne rigate  Fromage  Pêches au sirop</p> 
<p><b>Jeudi 22 mars</b>  Salade d'agrumes  Choucroute garnie  Crème au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 29 mars</b>  Surimi en salade  Boulettes de bœuf  Ratatouille  Gâteau aux pommes</p> 	<p><b>Jeudi 5 avril</b>  Œufs mimosas  Blanc de poulet  Carottes Vichy  Fromage  Fruit</p> 
<p><b>Vendredi 23 mars</b>  Salade verte  Pizza maison  Fromage  Fruit</p> 	<p><b>Vendredi 30 mars</b>  Salade verte  Rôti de porc à la dijonnaise  Lentilles vertes  Fromage  Fromage blanc aux fruits frais</p>	<p><b>Vendredi 6 avril</b>  Carottes râpées  Moules marinières  Frites  Yaourt  Fruit</p> 