

MENUS DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2019



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 à la tomate



Ingrédients :

Garniture

Tomates fraîches 3

Moutarde 1 cuillère à soupe à étaler au fond de la pâte avant les tomates coupées en tranches dessus puis :

Ajouter cet appareil

Œufs 4 entiers

Crème 40 cl

Poivre 1 pincée

1) Battre les œufs et rajouter tout 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 mn

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Lundi 4 mars</p> <p>Carottes râpées Steak haché Frites Tomme Fruit</p> | <p>Lundi 11 mars</p> <p>Salade mixte Hachis Parmentier Brie Fruit</p> | <p>Lundi 18 mars</p> <p>Salade verte Jambon blanc/Tartiflette Yaourt Fruit</p> | <p>Lundi 25 mars</p> <p>Carottes râpées Rôti de porc Spaghetti Vache qui rit Fruit</p> |
| <p>Mardi 5 mars</p> <p>Salade verte Filet de cabillaud à la tomate Riz créole Emmental Gâteau au chocolat</p> | <p>Mardi 12 mars</p> <p>Salade de riz Escalope à la crème Haricots d'Espagne Comté Fruit</p> | <p>Mardi 19 mars</p> <p>Salade verte Pizza maison Camembert Fruit</p> | <p>Mardi 26 mars</p> <p>Tarte aux poireaux Saucisse Lentilles Yaourt aux fruits</p> |
| <p>Jeudi 7 mars</p> <p>Potage de légumes Rôti de veau Carottes vichy Yaourt Fruit</p> | <p>Jeudi 14 mars</p> <p>Potage de légumes Poisson pané Purée de potiron Fruit Crème chocolat</p> | <p>Jeudi 21 mars</p> <p>Salade chinoise Aiguillettes de volaille Nouilles chinoises Petit suisse Litchi au sirop</p> | <p>Jeudi 28 mars</p> <p>Salade en surimi Œufs brouillés au fromage Haricots verts/Quinoa Fromage blanc aux fruits frais</p> |
| <p>Vendredi 8 mars</p> <p>Céleri rémoulade Cassoulet Fromage blanc aux fruits rouges</p> | <p>Vendredi 15 mars</p> <p>Endives au fromage Pilon de poulet Coquillettes au jus Reblochon Fruit</p> | <p>Vendredi 22 mars</p> <p>Betterave râpée Lasagnes bolognaise Tomme Fruit</p> | <p>Vendredi 29 mars Menu à l'envers</p> <p>Panna cotta Frites/Hamburger/salade</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Lundi 1^{er} avril</p> <p>Salade aux noix Raviolis frais gratinés Far aux pruneaux</p> | <p>Lundi 8 avril</p> <p>Salade verte Sauté d'agneau Haricots blanc Comté Gâteau quatre quart</p> |
| <p>Mardi 2 avril</p> <p>Macédoine mayonnaise Paupiettes de volaille Céréales gourmandes Saint Nectaire Fruit</p> | <p>Mardi 9 avril</p> <p>Salade de tomates Poulet au curry Riz pilaf Tomme blanche Fruit</p> |
| <p>Jeudi 4 avril</p> <p>Salade de riz Saumon Purée de carottes Chèvre Fruit</p> | <p>Jeudi 11 avril</p> <p>Asperges vinaigrette Cordon bleu Petits pois Fromage blanc au coulis</p> |
| <p>Vendredi 5 avril</p> <p>Radis/ beurre Rôti de veau Gratin dauphinois Yaourt Fruit</p> | <p>Vendredi 12 avril</p> <p>Salade verte Diots de Savoie Polenta Tomme de brebis Fruit</p> |