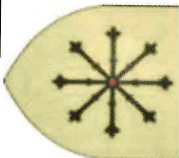


Menus du 25 février au 5 avril 2019

ABSCON



Légende :

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Entrée avec viande



Recette
cuisinée



Nouveau produit



PRODUIT REGIONAL



REPAS
BIOLOGIQUE

Lundi 25 Février	Portage dubarry	Céleri rémoulade	MENU Salade vinaigrette	Velouté de courgettes au fromage fondu
	Bolognaise Spaghettis	Mijoné de dinde aux champignons Choux de Bruxelles	Chipolatas Carottes Pommes de terre	Dos de colin crusacés Riz créole
	Petit moulté	Pommes de terre rissolées	Fruit de saison	Edam à la coupe
	Yaourt nature sucré	Camembert	Biscuit	Gâteau au chocolat
		Fruit de saison		

Lundi 4 Mars	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de tomates vermicelles	MENU Oeufs durs	Salade de perles de pâtes napolitaine
	Crêpinette de porc Coquillettes Emmental râpé	Filet de poisson pané sauce béarnaise Petits pois aux oignons Pommes de terre vapeur	Rôti de boeuf Chou-fleur Pommes de terre vapeur	Pizza méridionale <small>(sauce tomate, brunoise provençale, aubergine, courgette, champignons mozzarella)</small> Salade iceberg vinaigrette
	Carre fondu	Bachette de chèvre	Condomniers	Emmental à la coupe
	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit	Fian nappé caramel

Lundi 11 Mars	Soupe de potiron	Salade coleslaw	MENU Laitue vinaigrette	Soupe paysanne
	Fricadelle de boeuf à la tomate Semoule	Fricassée de poulet au curcuma Haricots verts Pommes de terre persillées	Chipolatas Frites	Filet de hoki gratiné Riz aux petits légumes
	Tomme blanche à la coupe Mousse au chocolat	Edam à la coupe Petit beurre	Camembert Yaourt vanille	Chanailou Gâteau des Iles

Lundi 18 Mars	Velouté de légumes	Taboulé à la menthe	MENU Salade de betteraves	Friand fromage
	Rôti de porc à la moutarde Macaronis Emmental râpé	Haché de veau forestière Pommes de terre country Haricots beurre	Lasagne bolognaise	Marmite de colin citron/ciboulette Carottes vichy Riz créole
	Compote de pommes biscuitée	Pointe de brie	Carre frais	Saint-paulin
	Sablé des Flandres	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

Lundi 25 Mars	Velouté cultivateur	Carottes râpées au gouda vinaigrette	MENU Betteraves rouges cubes	Soupe de potiron
	Poulx à la provençale Torsades	Sauté de boeuf aux herbes Pommes de terre rissolées Lentilles cuisinées	Hachis parmentier	Filet de poisson pané Epinards à la vache qui rit Pommes de terre persillées
	Carre fondu	Pyrexies à la coupe	Fromage	Petit moulté
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Tarte au sucre

Lundi 1 Avril	Carottes râpées vinaigrette	Velouté dubarry	MENU Salade guérandaise	REPAS SAVOYARD Salade aux citrounes
	Sauté de porc barbecue Purée de légumes	Paupiette de veau marango Coquillettes Emmental râpé	Omelette Riz	Croziflette <small>(crozer/allumettes de volaille/creme/fromage)</small>
	Camembert	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe	Saint-paulin
	Fian à la vanille	Fruit de saison	Fruit	Gâteau aux fruits rouges



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements