


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Choix"

DU 02/03/2022 AU 30/03/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu carnaval du Brésil

mercredi 2

mercredi 9


mercredi 16



Menu espagnol



mercredi 23

Menu irlandais



mercredi 30




ENTRÉES 3

 1 Salade verte au maïs
 2 Salade salpicao




 Carottes rapées
 Céleris sauce mousseline



 Friand au fromage
Salami*



 Betterave rouge à l'huile d'olive
 Gaspacho Andalou (soupe froide)



 Brocolis sauce fromagère Stilton
 Salade iceberg et dés de mimolette




PLATS 3

 1 Poulet à la brésilienne (c.court) 
 2 Moqueca de Bahia

 1 Emincé de dinde au paprika
 2 Filet de lieu MSC à la provençale

 1 Steak haché bouchère au jus
 2 Poisson meunière

 1 Paëlla au poulet
 2 Paëlla au poisson MSC

 1 Mijotée porc* façon Irish Stew (plat complet)
 2 Seafood chowder MSC (plat complet)


Accompagnement

 Jardinière de légumes

 Semoule

 Gratin de brocolis

 Riz


LAITAGES 3

1 Yaourt fermier Désiris à la fraise
2 Vache picon

Cantal à la coupe AOP
Petit suisse sucré

Tomme blanche à la coupe
Bulgy aux fruits mixés

Tomme catalane à la coupe AOP
Yaourt ETREZ nature au lait entier

Cheddar à la coupe
Petit suisse aux fruits


DESSERTS 3

Bugnes

Compote de fruits maison
Oreillons d'abricots au sirop

Poire
Ananas frais

Churros au sucre
Tarte au citron

Pudding maison



Pour tous les anniversaires du mois

