

 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

1  Salade verte au maïs
2  Salade salpicao

1  Carottes rapées
2  Céleris sauce mousseline

1  Friand au fromage
2  Salami*

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

1  Brocolis sauce fromagère Stilton
2  Salade iceberg et dés de mimolette

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)

1  Jardinière de légumes

1  Semoule

1  Gratin de brocolis

1  Riz

Accompagnement


LAITAGES

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

1 Bugnes

1 Compote de fruits maison
2 Oreillons d'abricots au sirop

1 Poire
2 Ananas frais

1 Churros au sucre
2 Tarte au citron

1 Pudding maison



Pour tous les anniversaires du mois

