

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 février 2022 AU 15 avril 2022

Menu Vignieu Montcarra

	Du 28 février AU 04 mars	Du 07 mars AU 11 mars	Du 14 mars AU 18 mars	Du 21 mars AU 25 mars
lundi	Du 28 février AU 04 mars Salade de haricots beurre Tortellini épinards sauce provençale** Camembert BIO REPAS VEGETARIEN Fruit	Du 07 mars AU 11 mars Salade de betteraves Filet de colin sauce citron Macaronis Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Du 14 mars AU 18 mars Carottes BIO râpées Légumerie Chipolatas*/ Saucisse de Volaille Purée de pommes de terre P'tit crottin ail et fines herbes Compote pommes bananes (ind) Salade de riz BIO Omelette nature Choux fleurs béchamel Petit suisse aromatisé REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Du 21 mars AU 25 mars Salade de lentilles BIO Quenelles BIO locales sauce tomate Petits pois BIO au jus Yaourt BIO à la vanille Fruit BIO REPAS VEGETARIEN Coleslaw BIO Légumerie Cordon bleu de volaille Printanière de légumes au jus (pommes de terre, légumes) Croclait Crème dessert chocolat (ind)
mardi	MARDI GRAS Calamars à la romaine Epinards à la crème Yaourt aromatisé local et BIO Beignet aux pommes	Salade verte BIO Légumerie Sauté de bœuf au paprika Blé aux petits légumes Saint Nectaire AOP Flan vanille (ind)	Poireaux frais et pommes de terre béchamel Légumerie Vache qui rit BIO Fruit de saison Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille BIO à la mexicaine MENU TEX MEX Potatoes Yaourt aromatisé Churros	Salade verte Légumerie Gardianne de bœuf Riz carmarguais BIO IGP AU COEUR DE LA CAMARGUE Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fougasse du chef Betteraves en salade Filet de colin sauce safranée Boulghour BIO Fromage blanc nature Fruit
jeudi	B Salade de pommes de terre BIO Boulettes BIO de bœuf au jus Poêlée de légumes BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO	Coleslaw Légumerie Roulé au fromage Haricots verts persillés Chanteneige BIO REPAS VEGETARIEN Fruit	Salade de pépinettes Poisson meunière Poireaux frais et pommes de terre béchamel Légumerie Vache qui rit BIO Fruit de saison Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille BIO à la mexicaine MENU TEX MEX Potatoes Yaourt aromatisé Churros	Salade verte Légumerie Gardianne de bœuf Riz carmarguais BIO IGP AU COEUR DE LA CAMARGUE Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fougasse du chef Betteraves en salade Filet de colin sauce safranée Boulghour BIO Fromage blanc nature Fruit
vendredi	Carottes râpées Légumerie Sauté de porc au curry* / Sauté de volaille Semoule Bûchette mélangée Compote de pommes BIO (ind)	Rosette* / Thon mayonnaise Poulet au thym et citron Carottes fraîches BIO persillées Légumerie Yaourt nature Gâteau du chef aux myrtilles	Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille BIO à la mexicaine MENU TEX MEX Potatoes Yaourt aromatisé Churros	Salade verte Légumerie Gardianne de bœuf Riz carmarguais BIO IGP AU COEUR DE LA CAMARGUE Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fougasse du chef Betteraves en salade Filet de colin sauce safranée Boulghour BIO Fromage blanc nature Fruit
lundi	Du 28 mars AU 01 avril Salade de blé à l'orientale Aguillettes de poulet sauce au curry Poêlée multicolore Camembert BIO Fruit de saison	Du 04 avril AU 08 avril Radis émincés Légumerie Cubes de saumon sauce aurore Riz aux petits légumes Vache Picon Compote pomme banane BIO (ind) Friand au fromage Moussaka de bœuf** Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Du 11 avril AU 15 avril Pizza BIO au fromage Jambon blanc*/ de volaille Purée 3 légumes et pommes de terre Cantal AOP Cocktail de fruits Salade de boulghour BIO Calamars à la romaine Brocolis persillés Brique de Vache Fruit	
mardi	Céleri sauce cocktail Légumerie Macaronis BIO sauce tomate** (protéines végétales à base de fèves) Fromage blanc nature Compote de pommes (ind)	Moussaka de bœuf** Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Pizza BIO au fromage Jambon blanc*/ de volaille Purée 3 légumes et pommes de terre Cantal AOP Cocktail de fruits Salade de boulghour BIO Calamars à la romaine Brocolis persillés Brique de Vache Fruit	
jeudi	Chou blanc frais vinaigrette Légumerie Poisson pané Carottes fraîches BIO persillées Légumerie Yaourt nature Tarte basque	B REPAS VEGETARIEN Salade de blé BIO Omelette BIO nature Epinards BIO béchamel Carré du Trièves BIO et locale Fruit BIO	B REPAS VEGETARIEN Salade de lentilles BIO Galette de quinoa BIO à la tomate Carottes BIO à la crème Fromage blanc nature BIO Fruit BIO	
vendredi	Salade verte Légumerie Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Saint Paulin BIO Crème dessert vanille (ind)	Salade de tomates Légumerie Steak haché au jus Pommes noisettes Yaourt nature BIO Brownie du chef	LA CHASSE AUX OEUFS Salade de tomates Légumerie Boulettes d'agneau sauce orientale Flageolets au jus Chanteneige BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	