



# Vos menus du mois de mars 2020

Du 2 au 6 mars  
Vacances scolaires zone A

Du 9 au 13 mars

Du 16 au 20 mars

Du 23 au 27 mars

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Lentilles en salade  
\*Echine de porc et son jus  
*Rôti de dinde au jus*  
Navets braisés et riz pilaf  
Fromage à l'ail et aux fines herbes  
 Kiwi

Céleri râpé sauce cocktail  
Paleron de bœuf sauce tomate  
Pâtes papillons  
 Vache qui rit  
Mousse au chocolat

\*Rosette de Lyon et cornichons  
*Thon à la vinaigrette*  
Aiguillettes de poulet à la dijonnaise  
Petits pois à la française  
Crème de brebis  
 Orange

Salade de choux-rouges  
Paupiette de veau au jus  
Polenta  
Carré fondu  
Velouté fruit

Tomates et cœurs de palmier en salade  
Escalope de poulet à la crème  
Pilaf de blé aux petits légumes  
 Brie Val de Saône à la coupe  
Dessert géré par le client

Pommes de terre en salade  
\*Rôti de porc aux herbes  
*Jambon de dinde aux herbes*  
Haricots beurrés  
Coulommiers à la coupe  
 Poire

Salade coleslaw  
Pavé de colin à la provençale  
Pilaf de boulgour  
Emmental à la coupe  
Compote de pêche

Vegetarien  
Salade andalouse  
Escalope panée végétale  
Ratatouille niçoise  
Chanteneige  
 Pomme

Vegetarien  
Salade de penne rigate  
Œufs durs sauce mornay  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc nature  
 Banane

Salade de riz  
Acras de morue et citron  
Choux fleurs sauce aurore  
Yaourt nature sucré  
 Pomme

Vegetarien  
Taboulé à l'orientale  
 Tarte au fromage  
Salade verte  
 Fromage fondu Le Fromy  
Crème dessert à la vanille

Salade de pommes de terre à l'échalote  
Nuggets de poisson  
Carottes à la crème  
Fromage blanc nature  
 Banane

Salade de choux-blancs  
 Steak haché de bœuf et ketchup  
Pommes frites au four  
Edam à la coupe  
 Crème au caramel

Sports d'hiver  
Salade verte savoyarde  
\*Vosgiflette  
*Vosgiflette au jambon de dinde*  
 Carré roussot à la coupe  
 Le montagnard vosgien

Betteraves en salade  
\*Jambon blanc  
*Jambon de dinde et cornichons*  
Purée de salsifis  
Petit suisse nature sucré  
 Kiwi

Salade de tomates au basilic  
\*Macaroni à la carbonara  
*Macaroni à la carbonara*  
Gouda à la coupe  
Abricots au sirop

\*Saucisson à l'ail et cornichons  
*Roulade de volaille*  
Pavé de hoki sauce au confit de citron  
Carottes persillées  
Petit moulu nature  
 Orange

Vegetarien  
Khira raïta de concombres  
Tajine de pois chiches et légumes  
Semoule couscous  
Samos  
Yaourt aromatisé

Printemps  
 Radis roses et beurre  
Tomate farcie  
Riz créole  
Bûche du Pilat à la coupe  
 Panacotta à la fraise

Céleri râpé aux pommes et raisins  
 Sauté de bœuf printanier  
Haricots verts persillés  
 Munster des Vosges AOC à la coupe  
 Gâteau moelleux au yaourt

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc

