

# MENU DU MOIS du 1<sup>er</sup> mars au 15<sup>er</sup> avril 2019 MARS-AVRIL 2019

	potage à la tomate	dos de lieu noir – Riz créole	Fromage	fruits de saison
Lundi 25	potage à la tomate	dos de lieu noir – Riz créole	Fromage	fruits de saison
Mardi 26	mousse de maquereau	tajine de poulet aux épices - semoule		pêches au sirop
Jeudi 28	velouté de légumes	carbonnade de bœuf - frites		pomme bio (St Rémy la Varenne)
Vendredi 1 <sup>er</sup>	potage pomelos	escalope de porc - haricots verts	Fromage	Pâtisserie maison
Lundi 4	potage dubarry	saucisses - lentilles	salade	liégeois chocolat
Mardi 5	carottes râpées	cassoulet de poisson	fromage	clémentines
Jeudi 7	potage	blanquette de dinde – poêlée maraîchère	fromage	Pâtisserie maison
Vendredi 8	crudités	strogonoff de bœufs - purée de panais maison		crème brûlée maison
Lundi 11	betteraves vinaigrette	pâtes à la carbonara	Salade	yaourt (douceur angevine)
Mardi 12	potage aux potimarron	sauté de porc provençale - pommes vapeur		œufs au lait maison
Jeudi 14	radis beurre	lasagnes maison	salade	kiwi
Vendredi 15	rillettes de porc	filet de saumon - boulgour		compote pommes maison
Lundi 18	salade de pomme de terre	rôti de bœuf - poêlée de légumes		crème au café
Mardi 19	salade coleslaw	jambon grillé - céréales gourmandes	fromage	glace
Jeudi 21	salade emmental noix	pizza		poire sauce caramel
Vendredi 22	velouté de légumes	Omelette aux pommes de terre - lardons	salade	salade de fruits maison
Lundi 25	rillettes de sardine	sauté de dinde - riz basmati	salade	fromage blanc(douceur angevine)
Mardi 26	tartine de chèvre	dos de cabillaud - poêlée méridionale	fromage	riz au lait maison
Jeudi 28	tomates vinaigrette	steak haché - pommes noisettes		Pâtisserie maison
Vendredi 29	quiche lorraine	émincé de porc - haricots beurre		nougat glacé
Lundi 1 <sup>er</sup>	haricots verts vinaigrette	estouffade de bœuf - flageolets	Fromage	fruits de saison
Mardi 2	radis beurre	jambon grillé – pâtes de Jarzé bio	salade	crème au chocolat
Jeudi 4	concombre	poulet rôti - gratin dauphinois		Pâtisserie maison
Vendredi 5	chiffonnade	Filet de poisson sauce citron – chou romanesco	Fromage	crème renversée



Les menus peuvent être modifiés selon le ravivage des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française