

Menus du 08 mars au 14 mai 2021

ARQUES

Légende :



lundi 08 mars	mardi 09 mars	Jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Lasagnes de bœuf	Aiguillette de poulet à la provençale	Potage potiron	Céleri rémoulade
Salade verte	Petits pois et carottes (Pommes de terre)	Jambon (Label rouge)	Carottes râpées à la vinaigrette
Fromage	Petit moulé	Purée de pommes de terre / Haricots verts	Omelette sauce fromagère
Compote de fruits sans sucre ajoutés	Banane	Velouté fruit	Semoule et ratatouille
Cocktail de fruits		Fromage blanc nature sucré	api Vegetarien
			Cookie

Saint Patrick

lundi 15 mars	mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Bouchée de volaille aux croûtons et à la crème	Potage maraîcher	Salade verte au cheddar	Rôti de porc au jus
Pommes noisette	Tortellini ricotta épinards sauce fromage	Hachis Parmentier irlandais	Choux fleur et pommes de terre béchamel
Salade verte	Julienne de légumes	Poêlée de légumes	Vache qui rit
Saint Paulin	api Vegetarien	Dessert de la Saint Patrick	Yaourt aromatisé
Orange	Yaourt nature sucré		Fromage blanc fruité
Autre fruit	Suisse aromatisé		

lundi 05 avril	mardi 06 avril	Jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
FÉRIÉ	Haricots verts à l'échalote	Crêpe au fromage	Colombo de poisson au curry
	Betteraves rouges	Risotto œuf potiron	Pommes de terre Brunoise de légumes
	Raviolis et gruyère râpé	(Plat complet)	Fromage
	Salade verte	api Vegetarien	Fruit de saison
	Liégeois à la vanille	Yaourt fermier saveur fraise	Autre fruit
	Liégeois chocolat		

lundi 12 avril	mardi 13 avril	Jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Carottes et chou rémoulade	Concombres à la vinaigrette	Poisson blanc au fromage	Salade à la vinaigrette et croûtons
Céleri	Tomates à la vinaigrette	Purée de pommes de terre	Salade de pommes de terre
Paupiette de veau au jus	Émincé de poulet façon tajine	Haricots verts	Chili sin carne
Coquillettes et emmental râpé	Pommes de terre rissolées	Fromage	Riz
Brocolis	Légumes tajine	Barre bretonne	Carottes
Fruit de saison	Yaourt nature sucré		Vache qui rit
Autre fruit	Suisse aromatisé		Compote de fruits sans sucre ajouté
			Fruits au sirop

lundi 22 mars	mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Potage de légumes	Filet de colin lieu sur lit niçois	Salade chinoise (Carottes, chou, soja)	Betteraves vinaigrette
Allumette de dinde façon carbonara	Purée de pommes de terre	Tomates à la vinaigrette	Macédoine de légumes
Pâtes et râpé Champignons	Carottes	Sauté de porc au caramel	Gratin de pommes de terre à la raclette
Flan vanille	Carré de vache	Riz façon cantonnais	Salade verte
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Petits pois	api Vegetarien
	Autre fruit	Beignet	Crème dessert au chocolat
			Crème dessert vanille

Pâques

lundi 29 mars	mardi 30 mars	Jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Sauté de bœuf façon carbonade	Potage de légumes	Boules d'agneau au miel et thym	Meunière de poisson
Frites *	Pizza au fromage	Pommes de terre rissolées / Flageolets aux carottes	Riz
Haricots beurrés	Salade verte et composantes	Fromage	Poireaux béchamel
Fromage	api Vegetarien	Dessert et chocolat de Pâques	Bûchette aux deux laits
Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Banane
Autre fruit	Suisse nature sucré		

lundi 19 avril	mardi 20 avril	Jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette	Nuggets de blé et ketchup	Chou-fleur sauce cocktail	Steak haché sauce douce au poivre
Haricots beurrés persillés	Semoule et ratatouille	Duo de crudités	Pommes noisettes
Blanquette de volaille	Fromage	Beignet de calamar sauce tartare	Courgettes
Pommes de terre	Fruit de saison	Riz et épinards	Fromage
Légumes du bouillon	Autre fruit	Flan nappé caramel	Compote de fruits sans sucre ajouté
Suisse aromatisé		Flan chocolat	
Yaourt aux fruits			

Bonnes vacances ☺

lundi 10 mai	mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Saucisse et mayonnaise	Tomates à la vinaigrette	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Frites *	Concombres à la vinaigrette		
Salade verte	Sauté de poulet		
Fromage	Sauté de poulet		
Compote de fruits sans sucre ajouté	Pâtes et r râpé		
Fruits au sirop	Piperade		
	Mousse au chocolat		

* Ou dérivés de pommes de terre

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements