

MENUS DU 25 FEVRIER AU 5 AVRIL 2019

VILLE DE ARQUES - ADULTES



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
25 FEVRIER AU 1^{ER} MARS

Macédoine de légumes
Lasagnes Bolognaise
Gouda
Fruit de saison

MENU
BIO

SEMAINE DU
4 AU 8 MARS

Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes de poulet aux champignons
Torsades
Petits suisses
Fruit de saison

MENU
BIO

SEMAINE DU
11 AU 15 MARS 2018

Macédoine de légumes
Lasagnes gratinées
Salade
Emmental
Flan nappé caramel

MENU
BIO

SEMAINE DU
18 AU 22 MARS 2018

Pâté de campagne - Cornichons
Paupiette de veau sauce chasseur
Gratin de chou fleur
et pommes de terre
Saint Bricet
Liégeois chocolat

SEMAINE DU
25 AU 29 MARS

Betteraves à l'échalote
Torsades Bolognaise
Fromage râpé
Mimolette
Fruit de saison

MENU
BIO

SEMAINE DU
1^{ER} AU 5 AVRIL

Macédoine de légumes mayonnaise
Filet de poulet à la crème
Farfalles au beurre
Camembert
Flan vanille

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Crêpe au fromage
Jambon blanc – Mayonnaise
Frites- Salade
Saint Paulin
Salade de fruits

MARDI GRAS

Betteraves rouges à la Bulgare
Hachis Parmentier - Salade
Edam
Crêpe au sucre

Salade Mikado (concombre, tomate, maïs)
Haché de veau sauce béarnaise
Frites- Salade
Camembert
Petits suisses

Tarte au fromage
Saucisse de Strasbourg sauce brune
Purée au lait
Kiri
Fruit de saison

Potage légumes
Sauté de porc sauce charcutière
Haricots verts - Pommes de terre
Carré Frais
Tarte aux pommes

Salade coleslaw (choux, carottes)
Jambon
Frites - Salade
Ketchup
Cantadou
Compote de pommes

Céleri rémoulade
Escalope de volaille aux herbes
Ratatouille – Semoule
Tomme Noire
Tarte aux pommes

Potage tomates
Sauté de porc à la diable
Jardinière de légumes
Tomme Noire
Compote de pommes

Potage aux légumes
Sauté de porc à l'estragon
Haricots blancs tomates
Emmental
Tarte aux pommes

Céleri rémoulade
Limande meunière sauce hollandaise
Riz – Epinards à la crème
Tomme Noire
Gaufre liégeoise

Œuf dur macédoine
Boulettes d'agneau
Semoule - Ratatouille
Brebis crème
Mousse au chocolat

Velouté de légumes
Hachis Parmentier
Salade
Emmental
Yaourt nature sucré

MENU
BIO

Potage poireaux
Filet de colin sauce hollandaise
Riz aux petits légumes
Kiri
Compote de fruits

Pâté de campagne
Hoki poêlé sauce dieppoise
Riz pilaf – Fondue de poireaux
Tartare nature
Brownies

Saucisson à l'ail
Colin gratiné au fromage
Semoule – Ratatouille
Vache qui Rit
Fruit de saison

Carottes râpées
Omelette sauce tomate
Macaronis – Fromage râpé
Carré Frais
Crème vanille

MENU
BIO

Crêpe champignons
Filet de colin pané sauce tomate
Cœurs de blé - Tajine de légumes
Saint Paulin
Velouté aux fruits

MENU VEGETARIEN

Salade Mikado (concombre, tomate, maïs)
Croque Cheese poisson pané
Riz pilaf – Piperade de légumes
Mimolette
Fruit de saison

