

Menus du 08 mars au 14 mai 2021

FOUILLOY

Légende :



lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	Jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Betteraves rouges à la vinaigrette	Tarte au fromage	Salami et cornichon	Potage potiron	Céleri rémoulade
Lasagnes de bœuf	Aiguillette de poulet à la provençale	Poisson pané sauce tartare	Jambon (Label rouge)	Omelette sauce tomate
Salade verte	Petits pois et carottes	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule et ratatouille
Fromage	Petit moulé	Fromage	Biscuit	Fromage
Compote de fruits sans sucre ajoutés	Banane	Crème dessert au chocolat	Velouté fruit	Cookie

Saint Patrick

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Macédoine de légumes	Potage maraîcher	Friand au fromage	Salade verte au cheddar	Carottes râpées à l'orange
Bouchée de volaille aux croûtons et à la crème	Tortellini ricotta épinards sauce fromage	Rôti de bœuf	Hachis Parmentier irlandais	Rôti de porc au jus
Pommes noisette	(Plat complet)	Jardinière de légumes	(Plat complet)	Choux fleur et pommes de terre béchamel
Saint Paulin	Biscuit	Chantailou	Biscuit	Vache qui rit
Orange	Yaourt nature sucré	Liégeois à la vanille	Dessert de la saint Patrick	Yaourt aromatisé

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Potage de légumes	Roulade	Salade de pâtes	Salade chinoise (Carottes, chou, soja)	Betteraves rouges à la vinaigrette
Allumette de dinde façon carbonara	Filet de colin lieu sur lit niçois	Normandin de veau sauce brune	Sauté de porc au caramel	Gratin de pommes de terre à la raclette
Pâtes et râpé	Purée de carottes	Brocolis béchamel	Riz façon cantonnais	Salade verte
Biscuit	Carré de vache	Camembert	Petit suisse	Biscuit
Flan à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Beignet	Crème dessert au chocolat

Pâques

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	Jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Concombres persillés	Macédoine mimosa	Tomates persillées
Sauté de bœuf façon carbonade	Pizza au fromage	Poulet basquaise	Boules d'agneau au miel et thym	Meunière de poisson
Frites *	Salade verte et composantes	Pâtes et râpé	Pommes de terre rissolées / Flageolets au carottes	Riz
Fromage	Biscuit	Tomme blanche	Fromage	Poireaux béchamel
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat	Dessert et chocolat de Pâques	Bûchette aux deux laits

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	Jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
FÉRIÉ	Haricots verts à l'échalote	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail
	Raviolis et gruyère râpé	Rôti de porc sauce charcutière	Risotto œuf potiron	Colombo de poisson au curry
	(Plat complet)	Lingots du Nord (Pommes de terre)	(Plat complet)	Pommes de terre
	Biscuit	Suisse aromatisé	Biscuit	Fromage
	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt fermier	Fruit de saison

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	Jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Carottes et chou rémoulade	Concombres à la vinaigrette	Taboulé	Tomates à la vinaigrette	Salade aux croûtons vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Émincé de poulet façon tajine	Sauté de bœuf	Poisson blanc au fromage	Chili sin carne
Coquillettes et emmental râpé	Pommes de terre rissolées	Gratin de légumes	Purée de légumes	Riz
Biscuit	Montcadi	Emmental	Fromage	Vache qui rit
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Barre bretonne	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	Jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette	Salade de pois chiche	Émincé de radis	Chou-fleur sauce cocktail	Concombres à la crème
Blanquette de volaille	Nuggets de blé et ketchup	Rôti de porc sauce miel et épices	Beignet de calamar sauce tartare	Steak haché sauce douce au poivre
Pommes de terre	Semoule et ratatouille	Pâtes et râpé	Riz et épinards	Pommes noisettes
Biscuit	Fromage	Fromage	Biscuit	Fromage
Suisse aromatisé	Fruit de saison	Yaourt mixé	Flan	Fruit de saison

Bonnes vacances ☺

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	Jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Melon	Tomates à la vinaigrette	Crudités	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Saucisse et mayonnaise	Sauté de poulet	Gratin dauphinois au thon		
Frites *	Pâte et râpé	(Plat complet)		
Fromage	Biscuit	Fromage		
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt nature sucré	Crème dessert		

* 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