

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 mars 2021 AU 16 avril 2021

Menu Laverune Alternatif

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
lundi	Velouté de légumes maison Pavé fromager Blé à la tomate Tomme BIO	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef** Camembert BIO Fruit de saison BIO	Celeri remoulade BIO Ebllysotto aux lentilles et champignons ** Tartare nature Ile flottante	Betterave BIO en salade Galette de quinoa à la provençale Tortis Fruit de saison BIO
mardi	Fruit de saison BIO Chou chinois BIO aux pommes en salade Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO	Taboulé à la menthe Filet de hoki 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison BIO Salade verte BIO	Velouté de brocolis BIO Haricots rouges au cumin Semoule BIO Fruit de saison BIO Salade verte	Salade de blé au pistou Falafels menthe coriandre à la crème Haricots verts BIO à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit
mercredi	Flan pâtissier Carottes râpées BIO Œufs durs sauce béchamel Epinards branches et croûtons Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	Aiguillette de blé emmental Potatoes Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre	Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam BIO Beignet aux pommes Terrine de légumes	Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf BIO Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO Cake maison à la tomate
jeudi	Tarte au fromage du chef Lasagnes de légumes ** Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	MENU TEX MEX Boulette tomate mozzarella Aligot Compote de poires du chef BIO Chou blanc BIO vinaigrette	PORTUS NANTUS Filet de colin sauce julienne Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine BIO	Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO Salade verte BIO Boulette de blé façon thaï Gratin dauphinois
vendredi	Filet de colin à la provençale Coquillettes BIO et rapé Chantaillou Fruit de saison BIO	nuggets végétal et ketchup Petit pois BIO au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef	Filet de lieu provençale Pommes de terre BIO persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef
	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril	
lundi	Mais en salade Omelette aux champignons Brocolis et carottes braisés Fruit de saison BIO Celeri BIO sauce cocktail Lentilles aux oignons Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme BIO Macédoine BIO mayonnaise Filet de colin à la crème Pommes de terres sautées Camembert BIO Fruit de saison BIO	Lundi de Pâques Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO Salade verte BIO Filet de colin à l'estragon Pâtes BIO Emmental BIO Compote pomme framboise Carottes râpées BIO aux agrumes Galette provençale Epinards branches et croûtons Gâteau aux pepites de chocolat du chef Cœurs de palmiers vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oseille	Nuggets végétal et ketchup Rosti de pomme de terre Cantal AOP BIO Fruit de saison BIO Celeri sauce cocktail Pavé fromager Chou, pomme de terre Chantanelge BIO Compote pomme coing Salade d'haricots verts Filet de hoki sauce basilic Riz BIO pilaf Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO Salade de concombre BIO vinaigrette Dahl de lentilles corail Boullghour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel Friand au fromage Omelette BIO du chef	
mardi	Chou chinois BIO et carottes BIO Galette végétale sauce tomate Beignet de salsifis Yaourt local Eclair au chocolat LA CHASSE AUX OEUFS Potage d'ubarry Filet de hoki sauce julienne Purée de pomme de terre Petit suisse BIO	Gâteau aux pepites de chocolat du chef Cœurs de palmiers vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oseille Blé BIO aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Navets à la sauce tomate Fromage blanc BIO aromatisé Gâteau au yaourt maison	
mercredi				
jeudi				
vendredi				