

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

Menu Laverune

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
<b>lundi</b>	Velouté de légumes maison Pavé fromager Blé à la tomate Tomme de Lozère	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef**	Céleri remoulade BIO Eblissotto aux lentilles et champignons **	Betterave BIO en salade Blanquette de volaille Tortis
<b>mardi</b>	Fruit de saison BIO Chou chinois BIO aux pommes en salade Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO	Camembert BIO Fruit de saison BIO Taboulé à la menthe Paupiette de veau aux 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison BIO Salade verte BIO	Tartare nature Ile flottante Velouté de brocolis BIO Sauté de veau au jus Semoule BIO Fruit de saison BIO Salade verte	Fruit de saison BIO Salade de blé au pistou Falafels menthe coriandre à la crème Haricots verts BIO à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit
<b>mercredi</b>	Flan pâtissier Carottes râpées BIO Fricadelle sauce tartare Epinards branches et croûtons Saint Paulin BIO Liégeois chocolat Tarte au fromage du chef Lasagnes **	Chickenwings et sauce barbecue Potatoes <b>MENU TEX MEX</b> Fromage blanc BIO Ananas au sirop Radis BIO et beurre Chipolata * Aligot	Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam BIO Beignet aux pommes Terrine de poisson Rôti de porc aux pommes* Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine BIO	Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz BIO pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO Cake maison à la tomate Cœur de merlu sauce oselle
<b>jeudi</b>	Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Compote de poires du chef BIO Chou blanc BIO vinaigrette Nuggets végétal et ketchup Petit pois BIO au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef	<b>PORTUS NANTUS</b> Filet de lieu sauce provençale Pommes de terre BIO persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Cocktail de fruit Potage à l'oseille Riz BIO pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO Cake maison à la tomate Cœur de merlu sauce oselle
<b>vendredi</b>	Ragoût de bœuf Coquillettes BIO et râpé Chantaillou Fruit de saison BIO	Compote de poires du chef BIO Chou blanc BIO vinaigrette Nuggets végétal et ketchup Petit pois BIO au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef	Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre Macédoine BIO Filet de lieu sauce provençale Pommes de terre BIO persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO Salade verte BIO Bœuf Stroganoff Gratin dauphinois 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	
<b>lundi</b>	Terrine de campagne* Blanquette de veau Brocolis et carottes braisés Fruit de saison	<b>Lundi de Pâques</b>		Steak haché au jus Rôti de pomme de terre Cantal AOP BIO Fruit de saison BIO
<b>mardi</b>	Céleri BIO sauce cocktail Macaronis à la bolognaise et râpé Fruit de saison	Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO Salade verte BIO	Céleri sauce cocktail Choucroute alsacienne* ( chou, pomme de terre) Chantenaige BIO Compote pommes coings Salade d'haricots verts Filet de hoki sauce basilic Riz pilaf BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO	
<b>mercredi</b>	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	Palette de porc à la dijonnaise * Pâtes BIO Emmental BIO Compote pomme framboise Carottes râpées BIO aux agrumes Emincé de dinde provençale Epinards branches et croûtons	Salade de concombre BIO vinaigrette Sauté de veau au paprika Boughour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel Friand au fromage Omelette BIO du chef Navets à la sauce tomate Fromage blanc BIO nature sucré Gâteau au yaourt maison	
<b>jeudi</b>	Chou chinois BIO et carottes BIO galette végétale à la tomate Beignet de salsifis Yaourt local Eclair au chocolat Potage dubarry <b>LA CHASSE AUX OEUFS</b> Hachis parmentier **	Gâteau aux pépites de chocolat du chef Cœurs de palmiers vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oselle Blé BIO aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Salade de concombre BIO vinaigrette Sauté de veau au paprika Boughour BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel Friand au fromage Omelette BIO du chef Navets à la sauce tomate Fromage blanc BIO nature sucré Gâteau au yaourt maison	
<b>vendredi</b>	Petit suisse BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat			