

# Menus du 08 mars au 14 mai 2021

CCALN

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 Haricots verts	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
Brocolis sauce cocktail	Potage maraîcher	Friand au fromage	Salade verte au cheddar	Carottes râpées à la vinaigrette
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 Salade verte	Julienne de légumes	Jardinière de légumes	Poêlée de légumes	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 Champignons	Purée de carottes	Brocolis béchamel	Riz façon cantonnais Petits pois	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	Concombres à la vinaigrette
Sauté de bœuf façon carbonade	Pizza au fromage	Poulet basquaise	Boules d'agneau au miel et thym	Meunière de poisson
Frites * Haricots beurres	Salade verte et composantes	Pâtes et râpé	Pommes de terre rissolées / Flageolets au carottes	Riz Poireaux béchamel
Fromage	Biscuit	Tomme blanche	Fromage	Bûchette aux deux laits
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat	Dessert et chocolat de Pâques	Banane

\* Ou dérivés de pommes de terre

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	Jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
<b>FÉRIÉ</b>	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
	Salade verte	Lingots du Nord (Pommes de terre)	(Plat complet)	Pommes de terre Brunoise de légumes
	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 Brocolis Biscuit	Pommes de terre rissolées Légumes taiine Montcadi	Gratin de légumes Emmental	Purée de légumes Fromage	Riz Carottes 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
Haricots beurres persillées	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 Légumes du bouillon Biscuit	Semoule et ratatouille Fromage	Pâtes et râpé Fromage	Riz et épinards Biscuit	Pommes noisettes Courgettes Fromage
Suisse aromatisé	Fruit de saison	Yaourt mixé	Gâteau d'anniversaire	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	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
Saucisse et mayonnaise	Sauté de poulet	Gratin dauphinois au thon		
Frites * Salade verte Fromage	Pâte et râpé Piperade Biscuit	(Plat complet) Fromage		
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt nature sucré	Crème dessert		

« 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