

Menus du 27 février au 6 avril 2012

SAINT PIERRE D'ALBIGNY

Semaine du 27 février au 2 mars		Semaine du 5 au 9 mars		Semaine du 12 au 16 mars	
Lundi	Tarte au fromage maison Poisson meunière Petits pois à la barigoule Yaourt nature Fruit	Lundi	Chou Blanc mayonnaise Filet de poulet sauce crème Poêlée de champignons Camembert Tarte au flan	Lundi	Taboulé maison Aiguillettes de poulet sauce curry Gratin de blettes Crème de fromage fondu Fruit
Mardi	Pomelos rose Manchons de poulet Lentilles mijotées St Bricet Pomme au four	Mardi	Chiffonade de rosette*/ Roulade de volaille Filet de colin sauce oseille Haricots beurre persillés Tartare nature Fruit	Mardi	Menu USA Salade verte Cheeseburger Frites Yaourt aromatisé Brownies maison
Jeudi	Salade de saison Tomates farcies et sauce tomate Riz créole Plateau de fromages Poire à la cannelle	Jeudi	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf façon bourguignon Coquillettes et râpé Petit suisse nature Fruit	Jeudi	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron Haricots verts à l'ail Buchette mélangée Fruit
Vendredi	Menu Astronaute Cake maison aux météorites Omelette du soleil Purée aérienne Fromage en soucoupe Crème des petits martiens 	Vendredi	Salade de saison Choucroute garnie* / Choucroute de volaille Yaourt nature Compote pommes	Vendredi	Pomelos rose Palette de porc à la dijonnaise*/Rôti de volaille à la dijonnaise Purée de pois cassés Rondelé ail et fines herbes Liégeois vanille
Semaine du 19 au 23 mars		Semaine du 26 au 30 mars		Semaine du 2 au 6 avril	
Lundi	Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne Sauté de veau aux olives Riz créole Fromage fondu croquant Fruit	Lundi	Macédoine de légumes Sauté de bœuf au paprika Torti et râpé Carré président Fruit	Lundi	Salade de lentilles aux échalotes Chipolata* / saucisse de volaille Purée de chou fleur Mimolette Fruit
Mardi	Salade verte Steak végétal Gratin de brocolis Brebis crème Gâteau au yaourt maison	Mardi	Salade de blé à l'orientale Pané volailler au fromage Fricassée de légumes (carottes, champignons) Faisselle Fruit	Mardi	Concombre en salade Gratin de poisson et fruits de mer Riz safrané Vache picon Mousse au chocolat
Jeudi	Salade coleslaw Spaghetti à la carbonara (porc)**/Spaghetti à la carbonara de volaille Pointe de Brie Compote de poires	Jeudi	Pamplemousse rose Quenelles en gratin Epinards hachés et croûtons Fromage blanc battu Beignet aux pommes	Jeudi	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce forestière Semoule Petit suisse nature Fruit
Vendredi	Salade d'haricots verts au vinaigre de framboise Rôti dans le filet de poulet aux herbes Gratin de pommes de terre et courgettes Yaourt nature Fruit	Vendredi	 Duo de choux BIO Hachis Parmentier BIO maison** Emmental BIO Crème dessert à la vanille BIO	Vendredi	 Tomates au basilic Omelette Petits pois au jus Fromage blanc battu Gâteau de Pâques maison

*Plat contenant de la viande de porc. **Plat composé donc pas d'accompagnement de légumes
Ces menus vous sont transmis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement