

Menus du 08 mars au 14 mai 2021

AIX NOULETTE

Légende :



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

Saint Patrick

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

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Potage de légumes			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	Tomates à la vinaigrette	Macédoine de légumes
Pâtes et râpé	Purée de carottes et purée nature	Brocolis béchamel	Sauté de porc au caramel	Gratin de pommes de terre à la raclette
Flan à la vanille	Carré de vache	Camembert	Riz façon cantonnais	Salade verte
Flan au chocolat	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
Sauté de bœuf façon carbonade	Potage de légumes	Concombres persillés	Boules d'agneau au miel et thym	Meunière de poisson
Frites *	Pizza au fromage	Poulet basquaise	Pommes de terre rissolées / Flageolets aux carottes	Riz
Fromage	Salade verte et composantes	Pâtes et r râpé	Fromage	Poireaux béchamel
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat	Dessert et chocolat de Pâques	Bûchette aux deux laits
Autre fruit	Suisse nature sucré			Banane

* Ou dérivés de pommes de terre

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

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	Jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Carottes et chou rémoulade	Concombres à la vinaigrette			Salade à la vinaigrette et croûtons
Céleri	Tomates à la vinaigrette			Salade de pommes de terre
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 et purée nature	Riz
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage	Vache qui rit

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	Jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette			Chou-fleur sauce cocktail	
Haricots beures persillés	Émincé de radis		Duo de crudités	Steak haché sauce douce au poivre
Blanquette de volaille	Nuggets de blé et ketchup	Rôti de porc sauce miel et épices	Beignet de calamar sauce tartare	Pommes noisettes
Pommes de terre	Semoule et ratatouille	Pâtes et râpé	Riz et épinards	Fromage
Suisse aromatisé	Fromage	Yaourt mixé	Flan nappé caramel	Compote de fruits sans sucre ajouté

Bonnes vacances ☺

lundi 10 mal	mardi 11 mal	mercredi 12 mal	Jeudi 13 mal	vendredi 14 mal
Saucisse et mayonnaise	Tomates à la vinaigrette		FÉRIÉ	FÉRIÉ
	Concombres à la vinaigrette	Crudités		
Frites *	Sauté de poulet	Gratin dauphinois au thon		
Fromage	Pâtes et r râpé	(Plat complet)		
Compote de fruits sans sucre ajouté	Mousse au chocolat	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