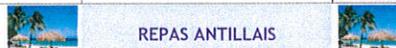


# Menus du 1er au 26 mars 2021

**Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."**



lundi 1er mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
Salade verte	Taboulé (semoule)	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches
Raviolis bolognaise + Râpé	Filet de poisson meunière	Escalope de dinde sauce au bleu	Sauté de porc au caramel	Crêpe au fromage
(plat complet)	Gratin de chou-fleur	Purée de pommes de terre	Riz	Haricots verts
Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Saint Nectaire	Emmental
Compote	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat



lundi 8 mars	mardi 9 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Salade de radis	Salade de pâtes	Friand au fromage	Salade de riz	Carottes râpées à l'ananas
Sauté de bœuf paprika	Œufs durs florentine	Jambon braisé	Haut de cuisse de poulet	Filet de poisson sauce curry
Semoule	(plat complet)	Poireaux béchamel	Petits pois aux oignons	Purée de patates douces
Samos	Yaourt sucré artisanal	Edam	Camembert	Saint Paulin
Fruit de saison	Madeleine	Crème à la vanille	Fruit de saison	Tarte coco

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux Produits BIO



lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Taboulé (semoule)	Chou-blanc vinaigrette	Salade de riz	Potage de légumes	Salade verte
Rôti de porc au jus	Cordon bleu de volaille	Steak haché	Blanquette de veau	Tortellinis ricotta / épinards à la crème
Brocolis béchamel	Purée de potiron	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	(plat complet)
Bûche de chèvre	Saint Môret	Brie	Gouda	Pyrénées
Liégeois à la vanille	Yaourt sucré	Flan au chocolat	Fruit de saison	Compote

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette	Salade de radis	Pizza au fromage	Chou-rouge vinaigrette
Bœuf au cumin	Colombo de légumes à l'ananas	Carbonara	Escalope de dinde sauce provençale	Brandade de poisson
Brunoise de carottes	Riz	Pâtes & râpé	Haricots beurre	(plat complet)
Coulommiers	Mimolette	Cantadou	Edam	Kiri
Crème au caramel	Fruit de saison	Compote	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison



# Menus du 29 mars au 16 avril 2021



lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1er avril	vendredi 2 avril
Pomelos + sucre	Salade de coquillettes	Chou-blanc vinaigrette	Mousse de foie	Coleslaw
Jambon braisé	Calamars à la romaine	Dinde aux poivrons	Sauté de bœuf aux oignons	Couscous végétarien (semoule)
Haricots blancs	Epinards béchamel	Frites	Purée de potiron	(plat complet)
Morbier	Brie	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Tomme grise
Yaourt sucré	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan à la vanille

Produits régionaux



Produits BIO



## Repas de Pâques



**Dicton du mois d'avril :** "En avril, ne te découvre pas d'un fil ; en mai, fais ce qu'il te plaît."

**AGR LOCAL**  
Mettez de l'Aude dans vos recettes !



lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	Jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
<b>FERIE</b> 	Salade de blé	Salade de pâtes	Salade verte aux croûtons	Céleri rémoulade
	Haut de cuisse de poulet	Omelette	Boulettes d'agneau sauce au thym	Filet de poisson & rondelle de citron
	Petits pois aux carottes	Gratin de chou-fleur	Pommes dauphines	Risotto aux petits légumes (Riz)
	Cantafrais	Tomme blanche	Bûche de chèvre	Saint Paulin
	Compote	Semoule au lait	Tarte chocolat et chocolat de pâques	Fruit de saison

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade d'haricots verts	Salade de pommes de terre	Salade verte
Sauté de bœuf sauce orientale	Saucisse fraîche	Gratin de poisson aux fruits de mer	Escalope de dinde viennoise	Lasagnes de légumes
Purée de carottes	Lentilles	Riz	Salsifis béchamel	(plat complet)
Chanteneige	Cantal	Fraidou	Emmental	Camembert
Liégeois au caramel	Fruit de saison	Compote	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

