

## MENUS MARS 2021 MENUS VILLEFONTAINE

lundi 15 mars	mardi 16 mars mercredi 17 mars		jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Salade de haricots blanc	Chou chinois	Salade de betteraves	Salade verte vinaigrette au cerfeuil	Feuilleté au fromage
Chipolatas de porc*	Merlu sauce tomate	Bolognaise de bœuf	Bolognaise de bœuf  Œufs durs sauce mornay (lait, emmental, muscade)	
Gratin de potiron	AB Riz	Riz AB Macaroni AB Pommes de te		Chou-fleur à l'ail
Edam	Pont l'Evêque AOP	Fromage portion	Petit moulé nature	Yaourt nature
Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Mix lait framboise 🔾	Fruit

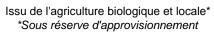
## SP Saucisse de dinde

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
rimette de sardine et pain suédois	Salade d' <i>endive</i> s et croûtons	Salade Iceberg	Chou blanc râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de blé
Sauté de dinde sauce aigre douce (oignons, tomate, vinaigre)	Gratin de <b>brocolis</b> et	Galopin de veau jus aux oignons	Sauté de bœuf sauce piquante (cornichons, tomates)	Colin d'Alaska pané et citron
Haricots beurre ciboulette	pâtes AB MANGENTURA	Epinards béchamel	AB Semoule	Carottes à la crème
Fromage blanc	Saint Moret	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Tomme grise
Fruit	Compote de pommes fraises	Muffin	Liégeois chocolat	Fruit  Amuse bouche : Polenta au chocolat

	lundi 29 mars	lundi 29 mars mardi 30 mars		jeudi 1er avril	vendredi 2 avril
LOCAL	Chou rouge râpé	Salade de pois chiche	Salade coleslaw	Salade de perles	Chou chinois vinaigrette aux herbes
_	Hachis (pommes de terre	Sauté de dinde sauce basquaise (poivrons, laurier, oignons,tomate)	Omelette (œufs ) sauce tomate	Merlu sauce fines herbes (ciboulette, persil, thym, oignons)	Dahl de lentilles
0	parmentier de bœuf	Petits pois mijotés	Blé	Poelée de légumes	corail et <b>riz</b>
	Carré Petit fromage frais sucré		Pavé demi-sel	Emmental	Cantadou
Flan vanille Fruit		Fruit	Compote de pommes nectarine	Fruit	Pas pareille : Compotée pommes betteraves et fraises



Issu de l'agriculture biologique



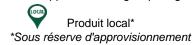


Plat végétarien Viande charolaise





AOP : Appellation d'origine protégée





Plat du chef Pêche durable









## MENUS AVRIL 2021 MENUS **VILLEFONTAINE**

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
	Salade de haricots rouge	Salade de haricots verts	Menu du printemps : Salade d'endives et pon Salade verte et croûtons vinaigrette à l'échalot	
	Colin d'Alaska meunière Sauté de dinde sauce façon maf (oignons, paprika, tomate)		Curry de légumes printaniers (carottes, oignons, tomate)	Sauté de bœuf sauce poivrade (carottes, laurier, persil, poivre)
FERIE	Epinards béchamel	AB Semoule	et pommes de terre	Chou-fleur persillé
	Saint Nectaire AOP	Petit moulé	Tomme blanche	Yaourt aromatisé de nos fermes
	Fruit	Fruit	Crème dessert caramel et sujet en chocolat	Moelleux aux pépites de chocolet

SP

	lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021 jeudi 15 avril 2021		vendredi 16 avril 2021
S	Radis et beurre	Salade de <b>pommes de terre</b>	Céleri rémoulade	Chou rouge râpé	Salade de lentilles
	C	Bifteck haché charolais au jus	Merlu sauce coco citron vert (crème, citron, noix de coco râpée, oignons)	Sauté de porc* sauce marengo (champignon, persil, tomate)	Cuisse de poulet au jus
I A	au fromage	Petits pois mijotés	Riz AB	Haricots verts persillés	Carottes aux oignons
R E E	Fraidou	Mimolette	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc
S	Compote de pommes abricots	Fruit	Flan chocolat	Cake à la cannelle	Fruit

SP Quenelles sauce financière

	lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
s [	Salade de chou-fleur	Salade de perles	Salade verte et olives noires	Taboulé ( <b>semoule</b> AB	Chou chinois
V A C C	Colin d'Alaska sauce aurore (crème, tomate, oignons)		Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce au thym	Pâtes (semi-complètes)
$\begin{bmatrix} A & L \\ N & A \\ C & D \end{bmatrix}$	Blé	Epinards béchamel	Pommes noisette et condiment tomate préparé en cuisine	Courgettes à l'ail	légumes et pois cassés
E K E	Yaourt nature	Tomme grise	Six de savoie	Fromage blanc aux fruits	Camembert
S	Fruit	Liegeois chocolat	Smoothie banane fraise	Fruit	Compote pomme cassis

lundi 26 avril 202	21 mardi 27 avril 2021 mercredi 28 avril 2021 jeudi 29 avril 2021		vendredi 30 avril 202	21		
Carottes râpées	AB Salade de pomm	nes de terre Tarte tomate d	chèvre basilic Salade	e de betteraves	Salade verte vinaigret balsamique	tte
Quenelles sauce finar (olives, champignons, to	Amusa-hoi	uche: Bifteck haché d	haché charolais au jus  Merlu sauce estragon (estrago crème)		Sauté de bœuf sauce hon (paprika, crème, oigno	_
Vol au vent	AB Haricots verts	s persillés Gratin de	e blettes	Semoule AB	Brocoli à la ciboulett	te
Cantafrais	Pont l'evêqu	ue AOP San	nos	Gouda	Yaourt nature	
Flan au chocolat	Fruit	Compote d	e pommes	Fruit	Cake nature	



Issu de l'agriculture biologique

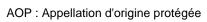
Issu de l'agriculture biologique et locale\*
\*Sous réserve d'approvisionnement

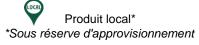


Plat végétarien Viande charolaise











Plat du chef Pêche durable





