

Menus de Mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

















légende de
CARAMANTRAN



Pour finir en beauté le carnaval, on fait une fête, traditionnellement le mercredi des Cendres.

Caramantran : Nom masculin provençal, contraction de carême-entrant. On érige donc en place publique un caramantran, mannequin bariolé que l'on a fabriqué pendant la période de carnaval. Ensuite, pour clôturer le défilé, la foule déguisée lui fait un procès.

Caramantran est inmanquablement condamné à mort et brûlé sur la place publique.

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du					Carottes rapées
01-mars					Gratin de thon 
au					Riz pilaf
1-mars-19					Danette
Du	Salade verte du Chef	Salade de maïs au thon	Pizza	Concombres vinaigrette	Salade de riz
04-mars	Lasagnes	Sauté de volaille 	Roti de porc 	Saucisettes	Poisson pané
au		Carottes Vichy	Gratin de courgettes	aux lentilles	Haricots verts persillés
8-mars-19	Compote bi fruits	Tarte à la pomme	Fruit de saison 	Fromage et biscuits	Fruit de saison 
Du	Salade du chef	Carottes rapées	Friand au fromage	Paté de campagne	Salade de lentilles
11-mars	Hachis Parmentier	Bœuf basquaise 	Galopin de veau 	Poulet roti	Beignets de calamars
au		Riz	aux épinards	Poêlée Méditerranéenne	Courgettes sautées
15-mars-19	Petit filou	Fruit de saison	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Petit Louis/ biscuit
Du	Œufs mayonnaise	Salade verte	Radis beurre	Carottes rapées	Pizza
18-mars	Jambon blanc	Couscous de boulettes bœuf	Steak haché	Blanquette de veau	Filet de merlu
au	Pâtes au beurre	Semoule 	Purée	Boullgour 	Brocolis
22-mars-19	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré	Compote	Petit filou 	Liégeois
Du	Radis beurre	Salade du chef	Quiche Lorraine	Betteraves vinaigrette	Choux chinois à la fourme
25-mars	Gratinée de 	Roti de porc	Escalope de volaille	Daube 	Paëlla de la mer 
au	raviolis au bœuf	Flageolets	Carottes Vichy	Pommes de terre, carottes et Champignons	
29-mars-19	Fromage blanc/biscuit	Compote	Fruit de saison 	Petit filou	Crème dessert

Informations allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sés



Plats complets faits " maison"



Produits issus de l'agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (-160km)

Exepté les fruits exotiques et agrumes