

# MENUS '4 SAISONS' | DU 28 février 2022 AU 15 avril 2022

## Menu Francheville

	Du 28 février AU 04 mars	Du 07 mars AU 11 mars	Du 14 mars AU 18 mars	Du 21 mars AU 25 mars
lundi	Tortellini épinards sauce provençale** Camembert BIO (B)	Filet de colin sauce citron Macaronis Fromage blanc nature Fruit BIO (B)	Carottes BIO râpées Légumerie Chipolatas* / Galette sarrasin lentilles poireaux Purée de pommes de terre Yaourt nature	Salade de lentilles BIO Quenelles BIO locales sauce tomate Petits pois BIO au jus Yaourt BIO à la vanille REPAS VEGETARIEN
	<b>MARDI GRAS</b> Calamars à la romaine Epinards à la crème Yaourt aromatisé local et BIO Bugnes briochées	Salade verte BIO Légumerie Sauté de bœuf au paprika / Œufs durs sauce basquaise Blé aux petits légumes Flan vanille BIO nappé caramel (ind) (B)	Salade de riz BIO Œufs durs BIO sauce aurore Choux fleurs béchamel REPAS VEGETARIEN Fruit BIO (B)	Coleslaw BIO Légumerie Cordon bleu de volaille / Poisson pané Printanière de légumes au jus (pommes de terre, légumes) Crème dessert chocolat (ind) Salade de brocolis BIO (B)
	Céleri BIO rémoulade Légumerie Emincé de poulet label rouge sauce crème / Quenelles locales sauce blanche Brocolis persillés	Blanquette de poisson Riz BIO créole Mimolette Compote de pommes bananes BIO (ind) (B)	Chickenwings label rouge / Nugget's de poisson Epinards BIO à la crème Gaufre liégeoise	Cannelonis au bœuf** / Raviolis au saumon sauce tomate** Petit suisse sucré
	Riz au lait nappé caramel Salade de pommes de terre BIO Boulettes BIO de bœuf au jus / Galette végétale BIO orge chèvre miel Poêlée de légumes BIO Petit suisse aromatisé BIO (B)	Roulé au fromage Haricots verts persillés Chanteneige BIO REPAS VEGETARIEN Fruit	Poisson meunière Poireaux frais et pommes de terre béchamel Légumerie Vache qui rit BIO Fruit BIO (B)	Gardianne de bœuf / Paupiette de poisson sauce citron Riz carmarguais BIO IGP Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fougasse du chef
	Sauté de porc au curry* / Filet de colin sauce curry Semoule Bûchette mélangée Compote de pommes BIO (ind) (B)	Poulet Label rouge au thym et citron / Boulettes tomate mozzarella Carottes fraîches BIO à la crème Légumerie Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux myrtilles	Emincé de volaille BIO à la mexicaine / Filet de colin à la mexicaine Potatoes Yaourt aromatisé Churros MENU TEX MEX	Filet de colin sauce safranée Boulghour BIO Fromage blanc nature Fruit
mardi	Emincé de volaille label rouge sauce au curry / Omelette nature Poêlée multicolore Camembert BIO Fruit de saison Céleri sauce cocktail Légumerie Macaronis BIO sauce tomate** (protéines végétales à base de fèves) REPAS VEGETARIEN Compote de poires BIO (ind) (B)	Cubes de saumon sauce aurore Riz créole Vache Picon Compote pomme banane BIO (ind) (B)	Pizza BIO au fromage (B) Jambon blanc* / Filet de colin sauce citron Purée 3 légumes et pommes de terre Cocktail de fruits	
	Colombo de porc* / Paupiette de poisson sauce crème Purée de pomme de terre Fromage les Fripons Fruit BIO de saison (B)	Friand au fromage Moussaka de bœuf** Quenelles locales sauce tomate et Piperade Petit suisse BIO aromatisé (B)	Calamars à la romaine Pommes de terre persillées Fromage blanc nature Fruit BIO (B)	Betteraves en salade Paupiette de veau à la moutarde / Omelette sauce tomate Tortis BIO Yaourt nature BIO (B)
	Poisson pané Carottes fraîches BIO persillées Légumerie Yaourt nature BIO et local Tarte basque	Salade de blé BIO Omelette BIO nature Epinards BIO béchamel REPAS VEGETARIEN Fruit BIO (B)	Salade de lentilles BIO Pavé fromager Carottes BIO à la crème REPAS VEGETARIEN Fruit BIO (B)	
	Salade verte Légumerie Boulettes de bœuf sauce tomate / Filet de colin sauce tomate Semoule	Salade de tomates Légumerie Steak haché au jus / Moules sauce crème Pommes noisettes Yaourt nature BIO (B)	Boulettes d'agneau sauce orientale / Paupiette de poisson sauce orientale LA CHASSE AUX OEUFS Flageolets au jus Chanteneige BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	
	Flan BIO vanille caramel (ind) (B)			
mercredi				
jeudi				
vendredi				