


















Semaine du 04 au 10 mars 2019

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI CARNAVAL 	JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p> Escalope de volaille sauce esterel</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées (L) à la vinaigrette au paprika</p> <p>  Œuf dur Florentine</p> <p> (Epinards BIO)</p> <p> Bleu AOC</p> <p> Bugnes</p>	<p><i>Cake du chef aux olives</i></p> <p>  Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce crevettes</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p> Céleri (L) rémoulade</p> <p> Pavé de colin MSC sauce persane</p> <p> Tortis BIO</p> <p> Cantal AOC</p> <p>Lacté à la vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 17 mars 2019

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Macédoine BIO mayonnaise 	Taboulé	Salade coleslaw BIO (L)  
 Bœuf (L) Bourguignon	 Filet de lieu MSC sauce dugléré	Rôti de dinde au jus	Boulettes de mouton sauce provençale
<i>SV : Crêpe au fromage</i>		<i>SV : Quenelles sauce nantua</i>	<i>SV : Filet de hoki sauce provençale</i>
Carottes BIO au beurre 	Riz	Chou-fleur BIO à la béchamel 	Pommes persillées
 Saint Nectaire AOC	 Yaourt (L) à la framboise	 Fourme AOC	Cantafrais
Gaufre au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison (L) 	Compote de pommes ananas

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 18 au 24 mars 2019

Ville de La Terrasse



LUNDI LE MIEL ET LES ABEILLES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	Betteraves persillées	Salade verte à la vinaigrette	Chou rouge (L) mariné 
Fileté de poisson meunière MSC 	Saucisse de Strasbourg	 Haut de cuisse de volaille à la crème	 Omelette nature du chef
Julienne de légumes	SV : Tarte au fromage	SV : Filet de merlu sauce crème	
Fromage blanc au miel	Lentilles au jus	Blé tendre	 Haricots verts BIO à l'ail
 Fruit de saison BIO	 Camembert BIO	 Yaourt nature BIO (L) 	Samos
	Fruit de saison (L) 	Abricot au sirop léger	Tarte au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 25 au 31 mars 2019

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichon <i>SV : Œuf dur sauce cocktail</i>	Salade de pommes de terre à l'estragon	Radis roses au beurre 1/2 sel	Salade de tortis 3 couleurs
 Steak haché de bœuf au jus <i>SV : Quenelles sauce financière</i>	Poisson pané MSC et citron 	 Sauté de bœuf (L) à la moutarde <i>SV : Pavé de colin sauce moutarde</i>	Wings de poulet sauce barbecue <i>SV : Omelette du chef au fromage</i>
 Coquillettes BIO	Brocolis béchamel	Pommes noisettes	Petits pois
Petit suisse	 Saint Paulin BIO	Petit cotentin	 Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	 <i>Compote de pommes (L) cassis du chef</i> 	 Fruit de saison BIO (L) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise <i>SV : Betteraves à la vinaigrette</i>	 Salade verte BIO à la vinaigrette au miel	Salade de riz arlequin
Filet de hoki MSC sauce ciboulette 	 Aiguillettes de poulet sauce tandoori <i>SV : Boulettes végétales</i>	Ravioli chèvre et huile d'olive sauce tomate basilic	 Rôti de porc au jus <i>SV : Œuf dur sauce mornay</i>
Haricots beurre persillés	Semoule	/	 Epinards BIO
Saint Bricet	Mimolette	 Yaourt (L) à la fraise	 Fourme AOC
Flan pâtissier	 Fruit de saison BIO	Compote de pommes poires	 Fruit de saison (L)

LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
Chou-fleur à la vinaigrette	Radis beurre	Endives en salade	Salade de pâtes milanaise
Estouffade de bœuf (L) à la niçoise <i>SV : Filet de lieu sauce basilic</i>	Cuisse de poulet sauce suprême <i>SV : Quenelles sauce forestière</i>	Cordon bleu <i>SV : Steak du fromager</i>	Filet de merlu MSC sauce orientale
Pommes vapeur	Polenta crémeuse	Haricots verts BIO	Purée de potiron
Edam BIO	Yaourt nature BIO (L)	Tartare	Petit suisse
Fruit de saison (L)	Cocktail de fruits au sirop léger	Cake du chef miel et amandes	Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits