









Semaine du 26 Février au 04 Mars 2018

Ville de La Terrasse




| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|
|  Haricots verts BIO vinaigrette |  Carottes râpées BIO (L) | | |
| |  Vinaigrette au citron vert | | |
| Galopin de veau au jus |  Aiguillettes de poulet sauce Normande |  Jambon blanc | Radis roses au beurre |
| <i>SV : Steak du fromager</i> | <i>SV : Œufs durs à la béchamel</i> | <i>SV : Filet de merlu sauce crevettes</i> | Pavé de colin à la crème d'asperges |
| Pommes rösti | Brocolis | Purée de potiron | Tortis BIO  |
| Fromage blanc (indiv) | Tomme grise | Edam | et emmental râpé |
| Fruit de saison (L)  | Gaufre au sucre | Fruit de saison BIO  | Flan à la vanille |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 05 au 11 Mars 2018

Ville de La Terrasse
















| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|
| <p>  Céleri BIO (L) rémoulade</p> <p>  Sauté de Bœuf (L) au paprika</p> <p><i>SV : Crêpe aux champignons</i></p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> | <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Filet de hoki sauce persane</p> <p> Riz BIO </p> <p> Yaourt (L) à la framboise</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Taboulé BIO </p> <p>Filet de lieu sauce dugléré</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison (L) </p> | <p> Carottes râpées BIO</p> <p>Boulettes de mouton sauce provençale</p> <p><i>SV : Boulettes végétales à la provençale</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de pommes</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 12 au 18 Mars 2018

Ville de La Terrasse


















| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|
| <p>  Chou rouge BIO (L) mariné</p> <p>Fileté de poisson meunière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Croc' lait</p> <p> Semoule au lait du chef</p> | <p> Betteraves BIO persillées</p> <p>  Sauté de porc sauce charcutière</p> <p><i>SV : Tarte au fromage</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison (L) </p> | <p>Salade verte</p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce crème</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce crème</i></p> <p>Blé tendre  </p> <p>Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Abricots au sirop léger</p> | <p>Salade de lentilles</p> <p>  Omelette (L) du Chef aux fines herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p> Fruit de saison BIO</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 19 au 25 Mars 2018

Ville de La Terrasse







| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Saucisson sec et cornichon |   Céleri râpé BIO (L) sauce cocktail | Radis roses au beurre | Salade de pépinettes |
|   Steak haché de bœuf au jus | Filet de merlu au citron |   Sauté de Bœuf (L) à la moutarde | Wings de poulet |
| SV : <i>Quenelles sauce financière</i> | | SV : <i>Pavé de colin sauce agrumes</i> | SV : <i>Soufflettes aux légumes</i> |
| Coquillettes BIO  | Purée Crécy | Pommes noisettes | Petits pois au jus |
| Fourme AOC  | Edam | Tartare AFH    | Fromage des Pyrénées   |
| Fruit de saison | Flan nappé au caramel | Compote de pommes et kiwi BIO (L) du Chef | Fruit de saison BIO (L)   |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 26 Mars au 1er Avril 2018

Ville de La Terrasse



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|
|   Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette  Hachis de Bœuf du potager <i>SV : Hachis de lieu du potager</i> /  Yaourt (L) à la poire Beignet à la framboise | Terrine de légumes et mayonnaise  Escalope de poulet sauce aigre douce <i>SV : Blanquette de poisson</i> Semoule BIO  Tomme grise Fruit de saison | Salade verte Raviolis emmental basilic BIO  / Camembert Crème dessert chocolat |  Salade de riz arlequin BIO Filet de hoki sauce ciboulette Haricots beurre Petit Cotentin Fruit de saison (L)  |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits