



Menus de la semaine

DU 23/03/2020 AU 29/03/2020



LUNDI 23 MARS

Entrées :

Chou rouge râpé et pomme

Tomates courgettes râpées

Plats de Résistance :

Cari porc pèi au massalé

Suprême de poulet sauce forestière

Filet de Poisson meunière sauce
provençale

Accompagnements :

Riz - Pois du Cap - Sauce gros piments

Pommes vapeur

Daube de citrouille-

chouchou

Desserts :

Ananas Victoria

Yaourt nature

Yaourt velouté fruits

Eclair divers parfums



MARDI 24 MARS

Entrées :

Feuilleté au fromage

Endives, tomates et cerneaux de noix

Carottes râpées et olives vertes

Plats de Résistance :

Cari bœuf pèi au calabasse

Cari poulet

Oufs brouillés au curry

Filet de hoki meunière citron/ketchup

Accompagnements :

Riz- Haricots blancs - Rougaïl z'évis

Fricassée de chou

Desserts :

Pastèque

Prune rouge

Edam

Yaourt nature sucré



JEUDI 26 MARS

Entrées :

Concombre à la menthe

Salade niçoise

Chou bicolore et olives noires

Plats de Résistance :

Canard pèi à la vanille

Rougaïl boucané t'jaques

Cari de dorade

Accompagnements :

Courgettes sautées

Riz-Lentilles-Sauce citron

Desserts :

Pomme Golden

Papaye

Bonbon cravatte

Fromage blanc

aromatisé



VENDREDI 27 MARS

Entrées :

Salade verte, tomate et ananas

Carottes râpées pommes

Plats de Résistance :

Paëlla aux légumes et légumineuses

Rougaïl saucisses tofu

Omelette aux fines herbes

Accompagnements :

Coquillettes aux légumes

Daube de chouchou

Z'embrocal aux petits pois

Desserts :

Banane bio

Ananas Victoria

Orange

Glace divers parfums

Yaourt brassé aux fruits

