

MENUS SIVU de Restauration Couronnaise-Cuisine centralisée et satellites



produit issus des départements limitrophes

produit labellisé BIO

produit avec maximum 2 intermédiaires

menu composé d'un élément BIO

origine FRANCE: né /élevé /abattu

**menu végétal**

Citiz = ATHENE



gr	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>semaine 9</b>	<b>26 février 2024</b>	<b>27 février 2024</b>	<b>28 février 2024</b>	<b>29 février 2024</b>	<b>1 mars 2024</b>
H. D'œuvre	carottes râpées	potage	radis	coleslaw	betteraves
Plat	tortis	émincé de bœuf	poisson pané	chili sin carne	colin sauce crème
Légumes	carbonara de volaille	haricots verts	purée	riz	carottes
Fromage	petit fruité	gouda	coulommiers	edam	petit moulé ail et fines herbes
Dessert	fruit	yaourt aromatisé	fruit	coupelle de pommes	semoule au lait
<b>s/porc</b>					
<b>semaine 9</b>	<b>4 mars 2024</b>	<b>5 mars 2024</b>	<b>6 mars 2024</b>	<b>7 mars 2024</b>	<b>8 mars 2024</b>
H. D'œuvre	taboulé	salade verte au fromage	salade de pâtes	potage de légumes	lentilles vinaigrette crème aux champignons et petit pois
Plat	émincé de dinde	saucisse de strasbourg*	rôti de porc	poisson pané	pâtes
Légumes	garniture de légumes	pommes sautées	flageolet	semoule sauce tomate	emmental râpé
Fromage	carré de vache	*****	yaourt sucré	fondou président	fruit
Dessert	fruit	yaourt aux fruits	biscuit sablé	île flottante	
<b>s/porc</b>		*saucisse de volaille	rôti de volaille		
<b>semaine 10</b>	<b>11 mars 2024</b>	<b>12 mars 2024</b>	<b>13 mars 2024</b>	<b>14 mars 2024</b>	<b>15 mars 2024</b>
H. D'œuvre	betteraves	terrinerie de campagne*	potage à la tomate	céleri rémoulade	salade de riz au maïs
Plat	œuf dur à la crème	paupiette de veau	rôti de bœuf	cordon bleu	quiche aux fromages
Légumes	épinards/pommes de terre	petit pois	pommes rissolées	spaghettis	chou-fleur
Fromage	carré de l'est	coulommiers	petit fruité	emmental râpé	yaourt sucré
Dessert	donuts	fruit	fruit	yaourt vanille	compote de pommes
<b>s/porc</b>		*pâté de volaille			
<b>semaine 11</b>	<b>18 mars 2024</b>	<b>19 mars 2024</b>	<b>20 mars 2024</b>	<b>21 mars 2024</b>	<b>22 mars 2024</b>
H. D'œuvre	crêpe au fromage	carottes râpées	terrinerie de saumon	concombres aux herbes	pommes de terre vinaigrette
Plat	émincé de bœuf	escalope viennoise	saucisse*	pavé de légumes	poisson
Légumes	courgettes	boullgour	lentilles	purée	haricots verts
Fromage	petit moulé nature	camembert	tome blanche	***	edam
Dessert	mousse au chocolat	gélifié vanille	fruit	crème pistache	flan
<b>s/porc</b>			*saucisse de volaille		
<b>semaine 11</b>	<b>25 mars 2024</b>	<b>26 mars 2024</b>	<b>27 mars 2024</b>	<b>28 mars 2024</b>	<b>29 mars 2024</b>
H. D'œuvre	crudité	salade de lentilles	céleri	coleslaw	salade verte
Plat	poisson meunière	rôti de bœuf	émincé de dinde	couscous	brandade de poisson
Légumes	purée de légumes	pommes rissolées	tortis	boule de lentilles	(plat complte)
Fromage	petit suisses aromatisé	***	yaourt sucré	emmental	munster aop
Dessert	fruit	yaourt vanille	biscuit sablé	fruit	compote de pommes
<b>s/porc</b>					

VACANCES