

MENU PORTAGE MARS 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars	samedi 4 mars
Crème d'épinards BIO Mâche vinaigrette Paupiette de veau forestière Petits pois BIO Yaourt nature au lait entier BIO Millefeuille	Potage de légumes Radis roses/beurre demi sel Filet de colin sauce citron MSC Haricots beurre Emmental BIO à la coupe Ramequin de mousse chocolat	Potage de légumes Pommes de terre au cervelas Escalope Viennoise BIO Jardinière de légumes Tome de Savoie IGP à la coupe Poire BIO	Potage de courgettes BIO Salade d'endives aux noix Sauté de bœuf VBF Pommes sautées Ramequin de fromage blanc BIO Kiwi BIO	Potage de courgettes BIO Salade de Betteraves rouges BIO Saucisse fumée Lentilles du Loiret Saint Nectaire à la coupe Crème dessert Vanille BIO	Velouté d'asperges Fromage de tête Joue de bœuf Jeunes carottes Cantal AOP Pêche au sirop
lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars	samedi 11 mars
Soupe de poule vermicelle Salade verte Lasagne bolognaise BIO Comté à la coupe AOC Orange	Velouté de poisson à la bisque de homard Crêpe au fromage Roti de porc VPF Poêlée ratatouille Petit suisse aux fruits BIO Ramequin de crème dessert spéculos	Velouté de poisson à la bisque de homard Salade coleslaw Colombo de poulet Riz BIO Reblochon à la coupe Pomme BIO	Potage de Lentilles BIO Salade Américaine Roti de bœuf VBF Haricots verts BIO persillés Yaourt nature sucré BIO Ramequin de semoule au lait	Potage de Lentilles BIO Concombres BIO à la crème Merguez Semoule BIO et légumes couscous Saint Paulin BIO à la coupe Flan au caramel BIO	Velouté de potiron Rosette Filet de truite aux amandes Purée de carottes & céleri Roquefort Tarte tutti frutti
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	samedi 18 mars
Potage minestrone Saucisson à l'ail Emincé de dinde à l'estragon VF Printanière de légumes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO	Crème d'oseille Panibuns emmental Bœuf aux olives VBF Epinards BIO à la crème Yaourt saveur vanille BIO Tarte aux pommes BIO	Crème d'oseille Salade verte Cube de saumon sce crevette Pommes vapeur Brie AOP Kiwi	Crème d'oseille Céleri rémoulade Sauté de porc provençal VVF Coquillettes BIO Bûche de chèvre BIO à la coupe Ramequin de purée pommes framboises	Crème d'oseille Taboulé Sauté de porc aux olives Carottes rondelles BIO Camembert AOP à la coupe Poire BIO	Velouté de légumes du potagé BIO Duo de crudités Sauté de canard Pommes dauphines Saint Marcelin Tarte au citron
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	samedi 25 mars
Potage de tomate aux vermicelles Friand au fromage Roti de porc BBC Haricots verts BIO Mimolette à la coupe Kiwi BIO	Potage Clamart Riz BIO niçois Nuggets de poulet Petits pois carottes Yaourt au lait entier BIO Ramequin flan vanille	Potage Clamart Radis roses - beurre 1/2 sel Spaghetti à la carbonara VBF Vieux pané à la coupe Crème dessert chocolat BIO	Potage de céleri rave Carottes râpées Haut de cuisse de poulet BIO curry Riz BIO aux légumes Coulommiers à la coupe Orange	Potage de céleri rave Salade piémontaise Roti de dinde VF Carottes BIO au jus Morbier à la coupe Pomme BIO	Velouté de champignons Champignons à la grecque Gigot d'agneau Flageolets Faisselle Eclair au chocolat
lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	samedi 1 avril
Soupe au cresson Salade d'endives au bleu Sauté de poulet BIO Gratin dauphinois Ramequin Fromage blanc BIO Orange	Potage poireaux P de terre Salade chinoise Côte de porc sauce moutarde Courgettes BIO persillées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Tranche de crème caramel	Potage poireaux P de terre Salade coleslaw Colin sauce ciboulette Epinard BIO béchamel Bûche de chèvre à la coupe BIO Far aux pruneaux	Potage de carottes Riz BIO niçois Sauté de porc à la moutarde Beignets de salsifis Yaourt vanille BIO Ramequin de crème panna cotta	Potage de carottes Macédoine de légumes Navarin d'agneau Semoule BIO aux raisins Légumes couscous Cantal AOP à la coupe Poire BIO	Mouliné tomates basilic Rillettes Quenelles Lyonnaise Galettes de légumes Livarot AOP à la coupe Kiwi

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale