

# MARS

# E N U

2  
0  
2  
0

## Lundi 2

Pizza reine  
Emincé de dinde au curry et raisins 🍷  
Trio de légumes persillés 🍷  
Fruit de saison

## Mardi 3

Salade mimosa  
Paupiette de veau aux échalotes  
Farfalles 🍷  
Fromage blanc au miel

## Mercredi 4

Pommes de terre pêcheur  
Aiguillettes de poulet panées  
Chou fleur **BIO** 🍷 en béchamel 🍷  
Kiri  
Fruit de saison

## MENU VEGETARIEN

## Jeudi 5

*Potage au potiron/châtaigne et croutons*  
*Palet du fromager*  
*Gratin de courgette et pomme de terre*  
Fruit de saison

## Vendredi 6

Macédoine de légumes à la russe  
Filet de poisson frais au beurre à l'estragon 🍷  
Riz nature 🍷  
Yaourt aux fruits mixés

## MENU VEGETARIEN

## Lundi 9

Salade coleslaw  
Omelette **BIO** 🍷  
Gratin dauphinois  
Gouda **BIO** 🍷  
Fruit de saison

## Mardi 10

Mesclun et mimolette  
Emincé de poulet à la moutarde 🍷  
Carottes persillées 🍷  
Beignet aux pommes

## Mercredi 11

Avocat en vinaigrette 🍷  
Moussaka  
Crème dessert vanille  
Biscuit

## Jeudi 12

Lentilles en salade  
Filet de poisson croustillant  
Haricots verts **BIO** 🍷 à la hongroise 🍷  
Camembert **BIO** 🍷 à la coupe  
Fruit de saison

## Vendredi 13

Oreillon de pêche au thon  
Navarin d'agneau 🍷  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt vanille **BIO**

## Lundi 16

Pamplemousse et sucre 🍷  
Spaghettis carbonara 🍷  
Emmental râpé  
Mousse au chocolat

## MENU VEGETARIEN

## Mardi 17

Carottes râpées 🍷  
Dhal de pois cassés 🍷  
Riz 🍷  
Petits suisses aux fruits **BIO** 🍷

## Mercredi 18

Salade et cantal en dés  
Filet de cabillaud aux crevettes  
Beignets de courgette  
Compote

## Jeudi 19

Betteraves en vinaigrette  
Sauté de bœuf\* aux pruneaux 🍷  
Pommes de terre noisette  
Tomme blanche à la coupe  
Fruit de saison

## MENU TOUT BLANC

## Vendredi 20

Chou blanc et croutons  
Filet de poisson frais au beurre  
Boullgour onctueux aux champignons  
Yaourt sucré **BIO** 🍷

## Lundi 23

Tarte épinards et chèvre  
Filet de poisson pané  
Petits pois **BIO** 🍷 à la française 🍷  
Fromage blanc aux fruits

## Mardi 24

Salade parisienne  
Nuggets de poulet  
Chou-fleur **BIO** 🍷 en gratin 🍷  
Flan pâtissier

## MENU VEGETARIEN

## Mercredi 25

*Œuf dur et mayonnaise*  
*Kitchari (riz à l'indienne) 🍷*  
*Mâche en vinaigrette*  
Saint Paulin  
Fruit de saison

## Jeudi 26

Pâté de campagne  
Hachi parmentier au potiron  
Ossau-Iraty à la coupe  
Banane 🌟

## Vendredi 27

Salade exotique  
Saucisse grillée  
Lentilles **BIO** 🍷 aux oignons 🍷  
Crème dessert vanille

\* Viande bovine d'origine française – \*\* Viande bovine d'origine UE - 🍷 Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - les produits en italiques sont de saison Sous réserve de modifications pour des raisons techniques  
- Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr> - un menu végétarien est servi par semaine conformément à la réglementation