



MENUS DE MARS 2017

VILLE DE VICHY



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9 - viva Mexico	Vendredi 10
Carottes bio râpées Emincé de dinde aux oignons Brunoise de légumes Brie Riz au lait et à la pistache	Velouté de potiron maison Saucisse de Toulouse (SP : saucisse de volaille) Purée de pommes de terre Yaourt nature et sucre Fruit bio	Salade Mexicaine Fajitas au bœuf Riz bio à la mexicaine Salsa aux pêches	Salade de pâtes au pesto Filet de colin meunière et citron Epinards béchamel et croustons Tomme grise Fruit bio
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage de légumes maison Escalope de poulet aux champignons Riz créole Carré frais Fruit bio	Salade de lentilles Omelette nature et sauce tomate Poêlée de légumes Edam Fruit bio	Céleri râpé bio rémoulade Rôti de veau aux aïelles Pommes de terre bio en gratin Cantal Stracciatella copeaux de chocolat	Œuf dur mayonnaise Suprême de hoki sauce citron Julienne de légumes et blé Fromage blanc nature et sucre Fruit bio
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Mélange Fraîcheur (carotte, chou, tomate, maïs, radis) Sauté de porc sauce diable (SP : sauté de dinde) Choux de Bruxelles et pommes de terre Carré de l'Est Milk Shake pomme / banane	Potage de légumes maison Filet de colin à l'orientale Semoule Fournols Salade de fruits frais bio	Salade verte bio et croustons Rôti de bœuf au jus Pommes sautées Yaourt nature et sucre Compote bio	Pizza au fromage maison Pavé de poisson mariné à la provençale Gratin de courgettes Saint-Nectaire Fruit bio
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade Iceberg Sauté d'agneau printanier Flan de julienne de légumes Camembert Gélifié à la vanille	Taboulé Cordon bleu Petits pois Yaourt bio nature et sucre Fruit bio	Velouté de légumes Chili con carné Croq'lait Fruit bio	Chou rouge bio sauce enrobante à l'ail Colin poêlé et citron Courgettes bio au colombo Petit suisse fruité Gâteau d'anniversaire

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".