

**MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 13 MARS**



|                               | <b>LUNDI<br/>30/03</b>  | <b>MARDI GRAS<br/>31/03</b>   | <b>MERCREDI<br/>01/04</b>   | <b>JEUDI<br/>02/04</b>  | <b>VENDREDI<br/>03/04</b>  | <b>SAMEDI<br/>04/04</b>  | <b>DIMANCHE<br/>05/04<br/>Pâques</b>  |
|-------------------------------|---|---|---|---|--|--|---|
| <b>ENTRÉE<br/>au choix</b>    | Macédoine de légumes <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>     | Tomates cerise <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Pâtes BIO en salade <input type="checkbox"/>              | Pâté de campagne <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Artichaut vinaigrette <input type="checkbox"/>                              | Salade coleslaw <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Boudin noir <input type="checkbox"/>                             | Taboulé <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes <input type="checkbox"/> | Pâtes BIO du pêcheur <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Quiche lorraine <input type="checkbox"/>   | Pâté de Pâques maison <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Salade Soissonnaise <input type="checkbox"/>                           |
| <b>PLAT<br/>au choix</b>      | Aile de raie à la Catalane <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Tarte aux 3 fromages <input type="checkbox"/> | Fricassée de porc <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/>          | Tajine de sauté de poulet <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> | Courgette farcie <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> | Encornet sauce Armoricaïne <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Croque monsieur maison <input type="checkbox"/>        | Steak haché Façon Bouchère de la maison GUASCH sauce forestière <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> | Epaule d'agneau confite à l'ail et à l'anis <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Dos de colin au basilic <input type="checkbox"/> |
| <b>GARNITURE<br/>au choix</b> | Pâtes BIO <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Navets persillés <input type="checkbox"/>                      | Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Poêlée de champignons <input type="checkbox"/> | Semoule <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Légumes couscous <input type="checkbox"/>  | Riz pilaf <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Aubergines à la tomate <input type="checkbox"/>                        | Haricots verts persillés <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Purée <input type="checkbox"/>                           | Epinards braisés <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Polenta <input type="checkbox"/>   | Flageolets <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Courgettes braisées <input type="checkbox"/>                                      |
| <b>FROMAGE<br/>au choix</b>   | Saint Nectaire à la coupe <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Croc Lait <input type="checkbox"/>             | Tomme noire <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Fromage blanc <input type="checkbox"/>                       | Emmental à la coupe <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Le carré <input type="checkbox"/>  | Brie <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Carré frais <input type="checkbox"/>  | Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Les fripons <input type="checkbox"/>               | Gouda <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>   | Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Vache qui rit BIO <input type="checkbox"/>                             |
| <b>DESSERT<br/>au choix</b>   | Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Fruit de saison <input type="checkbox"/>           | Fruit de saison <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Purée de fruits pomme fraise <input type="checkbox"/>    | Fruit de saison <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Liégeois café <input type="checkbox"/>                                       | Fruit de saison <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Yaourt nature <input type="checkbox"/>                           | Tarte flan pâtissier <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>               | Fruit de saison <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Mousse au chocolat <input type="checkbox"/>   | Tarte chocolat <input type="checkbox"/><br><i>OU</i><br>Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>                                    |

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

**MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 13 MARS**

|                               | <b>LUNDI<br/>30/03</b>   | <b>MARDI GRAS<br/>31/03</b>   | <b>MERCREDI<br/>01/04</b>  | <b>JEUDI<br/>02/04</b>  | <b>VENDREDI<br/>03/04</b>  | <b>SAMEDI<br/>04/04</b>  | <b>DIMANCHE<br/>05/04<br/>Pâques</b>   |
|-------------------------------|--|---|--|---|--|--|--|
| <b>ENTRÉE<br/>au choix</b>    | Soupe de légumes<br>verts (brocolis,<br>courgettes, épinards,<br><i>OU</i><br>Œufs durs<br>mayonnaise    | Soupe de légumes<br>(poireaux, carottes,<br>céleri rave, chou<br>fleur, pdt)<br><i>OU</i><br>Céleri rémoulade | Velouté de<br>tomates<br><i>OU</i><br>Jambon blanc<br>Supérieur    | Potage Cultivateur<br>(carottes, oignons,<br>pdt)<br><i>OU</i><br>Betteraves<br>vinaigrette | Crème de<br>champignons<br><i>OU</i><br>Salade verte             | Potage Fermier<br>(choux de Bruxelles,<br>carottes, oignons,<br>pdt)<br><i>OU</i><br>Surimi sauce cocktail | Soupe du Marché<br>(navet, oignon,<br>carotte, lentilles, pdt)<br><i>OU</i><br>Blancs de poireaux<br>vinaigrette |
| <b>PLAT<br/>au choix</b>      | Steak haché Façon<br>Bouchère de la<br>maison GUASCH au<br>jus<br><i>OU</i><br>Boudin noir à<br>l'oignon | Bourride de calamars<br><i>OU</i><br>Omelette fraîche   | Cabillaud en<br>persillade<br><i>OU</i><br>Nuggets de blé          | Haché de veau sauce<br>tomate<br><i>OU</i><br>Crêpe au fromage                              | Emincé de porc au jus<br><i>OU</i><br>Dos de lieu sauce<br>curry | Saumonette sauce<br>aux câpres<br><i>OU</i><br>Steak végétal sauce<br>champignons                          | Filet de limande<br>meunière<br><i>OU</i><br>Crousti fromage   |
| <b>GARNITURE<br/>au choix</b> | Purée de chou fleur<br><i>OU</i><br>Riz créole   | Lentilles mijotées<br><i>OU</i><br>Pâtes BIO  | Purée<br><i>OU</i><br>Poêlée méridionale                           | Pommes dauphine<br><i>OU</i><br>Courgettes aux<br>aromates                                  | Brocolis à la crème<br><i>OU</i><br>Semoule                      | Pâtes BIO<br><i>OU</i><br>Carottes aux<br>aromates   | Mijoté de haricots<br>blancs<br><i>OU</i><br>Endives braisées  |
| <b>FROMAGE<br/>au choix</b>   | Saint Morêt<br><i>OU</i><br>Yaourt aromatisé   | Cimelait nature<br><i>OU</i><br>Tartare nature  | Petit moulé aux noix<br><i>OU</i><br>Petit suisse aux fruits       | Kiri<br><i>OU</i><br>Yaourt nature  | Saint Bricet<br><i>OU</i><br>Petit suisse nature                 | Samos<br><i>OU</i><br>Yaourt nature  | Six de Savoie<br><i>OU</i><br>Yaourt nature BIO  |
| <b>DESSERT<br/>au choix</b>   | Fruit de saison<br><i>OU</i><br>Petit suisse nature  | Yaourt nature<br><i>OU</i><br>Abricots au sirop<br>léger  | Flan à la vanille<br>nappé caramel<br><i>OU</i><br>Purée de pommes | Crème dessert<br>caramel<br><i>OU</i><br>Fruit de saison                                    | Fromage blanc<br><i>OU</i><br>Mousse au café                     | Purée de fruits<br>assortie<br><i>OU</i><br>Semoule au lait  | Poire au sirop léger<br><i>OU</i><br>Fruit de saison   |

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE