

# Semaine du 22 au 28 Février 2021

## SONTHONNAX



### LUNDI

Salade de lentilles à l'échalote



Bœuf (L) braisé

Purée de légumes variés

Comté AOP 



Fruit de saison BIO (L)

### MARDI



Chou rouge (L) à la vinaigrette



Filet de colin sauce orientale



Riz BIO



Yaourt (L) à la framboise

Cocktail de fruits au sirop léger

### JEUDI



Taboulé BIO d'hiver



Omelette du chef BIO (L) au fromage

Carottes persillées

Fromage blanc

Fruit de saison

### VENDREDI MENU ALSACIEN

Salade verte à la vinaigrette

Choucroute (plat complet)

*SP : Choucroute de la mer  
(cubes de poisson sauce  
crème)*

(Pommes de terre et choux)











Petit moulé

Tarte aux pommes

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Salade de pommes de terre façon piémontaise	  Céleri râpé BIO (L) à la rémoulade	Salade de riz arlequin
  Ravioli au chèvre et à la crème d'épinards	 Fricassée de dinde	 Bœuf égréné aux épices	 Filet de lieu sauce ciboulette
& emmental râpé			
/	Haricots verts à l'ail	Polenta crémeuse	Gratin de potiron
Fromage blanc	 Camembert BIO	Vache picon	 Edam BIO
Compote du chef pomme-vanille 	Fruit de saison	Lacté au chocolat	Fruit de saison

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p> Bœuf (L) marengo</p> <p> Carottes BIO</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>  Tartinade du chef aux légumes</p> <p> Filet de merlu sauce catalane</p> <p>Blé tendre</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Jambon blanc</p> <p><i>SP : Œuf dur à la mayonnaise</i></p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>  Salade coleslaw BIO (L)</p> <p>  Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Purée pomme-banane</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé d'hiver	 Carottes râpées (L) à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	  Chou rouge BIO (L) à la vinaigrette
 Filet de lieu sauce citron	 Aiguillettes de poulet au jus	 Chili sin carne	 Steak haché de bœuf sauce brune
Haricots verts persillés	 Chou-fleur BIO à la béchamel	 Riz BIO	Coquillettes & emmental râpé
 Emmental BIO	Yaourt nature	Carré	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Poire au sirop léger




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade coleslaw BIO (L)</b>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SP : Œuf dur à la mayonnaise</i></p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p>	<p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p>
 Wings de poulet	 Marmite de poisson sauce curry	 Sauté de bœuf (L) sauce paprika	 Quenelles sauce mornay
Gratin de légumes	 <b>Lentilles BIO (L)</b>	Pommes rissolées	 <b>Carottes BIO au beurre</b>
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Cantafrais	 <b>Gouda BIO</b>
Eclair au chocolat	Fruit de saison	  <b>Compote du chef pomme-betterave-framboise</b>	Fruit de saison

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou-fleur à la vinaigrette	  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Radis beurre
 Bolognaise	 Sauté de porc (L) aux oignons <i>SP : Filet de merlu sauce aurore</i>	 Œuf dur à la florentine	 Filet de colin sauce tomate
 Penne BIO & emmental râpé	Haricots beurre	 Epinards BIO & croûtons	 Riz BIO
Fromage blanc	Comté AOP 	 Yaourt (L) à la poire	Rondelé
Fruit de saison	Gaufre au sucre	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger

# Semaine du 05 au 11 Avril 2021

## SONTHONNAX



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI VIVE LE PRINTEMPS
<p><b>FERIE</b></p>	 Betterave (L) à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver	Salade verte à la vinaigrette
	 Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic  & emmental râpé	 Poisson pané et citron	 Bœuf (L) printanier
	/	Petits pois	Pommes smile
	 Fromage blanc   Fruit de saison BIO	Coulommiers	 Yaourt nature BIO
		Fruit de saison	 Dessert du chef de printemps (Brownie)