

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 25 MARS AU 07 AVRIL 2024

| LUNDI 25 MARS | LUNDI 01 AVRIL <small>féried livraison samedi 30 mars</small> |
|--|---|
| Haricots verts bio en salade Bœuf bourguignon Torsades bio au beurre Yaourt aromatisé bio Orange | Bouchée à la reine Rôti de veau au jus Ratatouille fraîche Rigotte sèche du Forez Île flottante |
| MARDI 26 MARS | MARDI 02 AVRIL |
| Tomates en salade Paupiette de dinde au jus Côtes de blettes à la napolitaine Fourme de Montbrison Semoule au caramel | Radis beurre bio Spaghetti bio Sauce bolognaise Yaourt aromatisé bio Compote bio |
| MERCREDI 27 MARS | MERCREDI 03 AVRIL |
| Salade verte Pâté chaud Quenelles et vol au vent Yaourt nature bio Poire | Pâté en croûte et cornichons Andouillette à la moutarde Haricots beurre aux oignons Bleu d'Auvergne Kiwi bio |
| JEUDI 28 MARS | JEUDI 04 AVRIL |
| Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse aux oignons Carottes bio braisées Camembert bio Pâtisserie | Carottes râpées Fillet de dinde sauce chivry Pommes rostis Yaourt nature bio Cocktail de fruits au sirop |
| VENDREDI 29 MARS | VENDREDI 05 AVRIL |
| Terrine de légumes Brandade Poisson Cantal Pomme | Cake jambon et fromage Filet de hoki à la ciboulette Brocolis bio au beurre Emmental bio Pomme |
| SAMEDI 30 MARS | SAMEDI 06 AVRIL |
| Quiche lorraine Escalope de porc au jus Jardinière de légumes Bûche du Pilat Banane | Artichauts vinaigrette Filet de poulet au jus Flageolets Petit Saint Romain Banane |
| DIMANCHE 31 MARS | DIMANCHE 07 AVRIL |
| Salade composée Coquelet rôti au jus Plat au four Faisselle Pâtisserie | Salade de gésiers confits Cuisse de canette au jus Poêlée de légumes Faisselle Pâtisserie |

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

Les menus peuvent varier en fonction de l'approvisionnement des matières premières