






Menus du 13 au 19 mars 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 13 mars

Céleri rémoulade
Cordon bleu 
Sur lit de piperade
Riz créole 
Fromage 
Dany au chocolat



Mardi 14 mars

Crêpe aux champignons
Boulettes de bœuf 
Purée de Pdt & panais
Fromage
Fruit 


Mercredi 15 mars

Pizza aux 3 fromages
Garniture Choucroute 
Choucroute
Pommes vapeur
Petit suisse 
Salade de fruits frais



Jeudi 16 mars

Salade verte
Saucisses - lentilles 
Carottes en persillade 
Fromage
Gâteau marbré

Vendredi 17 mars

Rillettes
Paupiette de la mer
& champignons
Pommes noisettes
Fromage 
Fruit

Samedi 18 mars

Salade de museau
Pot au feu 
Petits légumes
Fromage 
Fruit

Dimanche 19 mars


Artichauts & palmier en vinaigrette
Lapin à la moutarde 
Chou-fleur en fleurette
Flageolets
Fromage
Baba aux fruits

Bon Appétit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local  Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique




Menus du 20 au 26 mars 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 20 mars

Feuilleté de colin
au beurre blanc


Pâtes à la bolognaise 

Fromage 

Fruit

Mardi 21 mars

Macédoine de légumes

Rôti de porc à la moutarde 

Epinards  à la crème

Boulgour


Fromage

Gâteau marbré au chocolat

Mercredi 22 mars

Betteraves en vinaigrette

Saucisse de Strasbourg 

Brocolis en persillade 


Frites

Fromage

Fromage blanc, miel & fruits secs


Jeudi 23 mars

Pamplemousse

Cordon bleu 

Petits pois & carottes


Fromage à tartiner


Compote pomme - mangue 

Bon Appétit

Vendredi 24 mars

Salade verte & emmental

Filet de grenadier bleu pané 

Haricots verts 


Purée de pois cassés

Fromage 

Flan à la pistache

Samedi 25 mars

Carottes râpées

Boudin noir aux pommes 

Pommes boulangères

Fromage

Liégeois aux fruits

Dimanche 26 mars

Rillettes & cornichons

Chou farci

Riz créole


Fromage

Tartelette aux myrtilles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local 

Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable






Produits issus de l'agriculture biologique



Menus du 27 mars au 2 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 27 mars

Œuf mayonnaise
Sauté de porc à l'ananas  
Champignons persillés
Semoule
Fromage
Crème dessert au chocolat 



Mardi 28 mars

Poireaux en vinaigrette
Daube de bœuf  
Carottes Vichy
Coquillettes
Fromage 
Fruit 

Mercredi 29 mars

Salade coleslaw
Potatoes burger
Salade verte 
Fromage
Brownie

Jeudi 30 mars



Pâté de campagne
Cuisse de poulet rôti 
Trio de fleurettes
Haricots blancs au jus
Fromage à tartiner 
Salade de fruits frais

Bon Appétit



Vendredi 31 mars

Terrine de légumes
Dos de colin vapeur 
Ratatouille
Riz créole
Fromage
Fromage frais sur lit de fruits

Samedi 1^{er} avril

Tourte au Riesling
Tripes à la tomate 
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit


Dimanche 2 avril

Pâté en croute
Sauté de volaille  
Blettes au jus
Rösti
Fromage
Île gourmande

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local 

Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique

