

Menus du 03 mars au 09 mars 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 03 mars

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde  
Carottes Vichy
Pennes 
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI GRAS

Terrine de légumes
Jambon sec 
Aligot
Salade verte
Fromage
Beignet

Mercredi 05 mars

Salami & beurre 
Paëlla
Poulet rôti  
Fromage à tartiner 
Fruit de saison

Jeudi 06 mars

Samoussa aux légumes
Œufs - épinards  à la crème
Perli'blé
Yaourt abricot – framboise 
Ananas au sirop

Bon Appétit

Vendredi 07 mars

Grillagé de chèvre
Poisson sauce citron 
Printanière de légumes
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 08 mars

Salade piémontaise
Omelette au chorizo 
Endive braisée
Fromage
Liégeois pomme - fraise - cassis

Dimanche 09 mars

Ballotine de volaille forestière 
Rôti de bœuf sce poivre vert 
Blettes au jus
Pommes paillason
Fromage
Tiramisu

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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.

Menus du 10 mars au 16 mars 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 10 mars

Céleri rémoulade
Haché d'agneau 
Légumes piperade
Riz créole
Fromage  
Flan nappé caramel 

Mardi 11 mars

Crêpe aux champignons
Rôti de porc 
Haricots verts 
Purée de Pdt
Fromage 
Fruit de saison

Mercredi 12 mars

Feuilleté aux 2 fromages 
Choucroute
Garniture choucroute 
Pommes vapeur
Yaourt nature
Pêche au sirop

Jeudi 13 mars

Pamplemousse
Saucisse au jus  
Carottes en persillade
Lentilles 
Fromage
Dany choco

Bon Appétit

Vendredi 14 mars

Pâté de campagne 
Paupiette de pêcheur
Champignons persillés
Pommes noisette
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 15 mars

Salade de museau 
Pot-au-feu  
Petits légumes
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 16 mars

Artichauts en vinaigrette
Cuisse de lapin sce Chasseur 
Chou-fleur
Flageolets
Fromage
Baba au rhum & fruits

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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.

Menus du 17 mars au 23 mars 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 17 mars

Feuilleté de la mer
Garniture bolognaise 
Pâtes
Brassé à la fraise 
Fruit de saison

Mardi 18 mars

Macédoine de légumes
Boulettes de bœuf 
Epinards au beurre d'ail
Boullgour 
Fromage 
Gâteau de Savoie

Mercredi 19 mars

Betteraves en vinaigrette
Côte de porc sce échalote 
Brocolis en persillade 
Frites
Fromage 
Fromage blanc  & miel

Jeudi 20 mars

Surimi mayonnaise 
Chausson dinde tomate / mozza 
Petits pois & carottes
Fromage à tartiner
Compote pomme – châtaigne 


Bon Appétit

Vendredi 21 mars

Salade verte
Merlu pané 
Haricots beurre
Purée Pdt & patate douce
Fromage
Crème vanille 

Samedi 22 mars

Salade de chou rouge
Boudin noir aux pommes 
Gratin dauphinois
Fromage 
liégeois pomme cassis fraise

Dimanche 23 mars

Pâté en croute Richelieu 
Tomate farcie 
Riz
Fromage
Tartelette aux myrtilles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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.