

## MENU '4 SAISONS' DU 11 mars 2013 AU 19 avril 2013 BEAUPRE

	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars
Lundi	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Petits pois / carottes Buchette mélangée Fruit	Salade de pommes de terre Paupiette de veau au jus Gratin de blettes Faisselle Fruit	Tarte au fromage maison Steak végétal Jardinière de légumes Petit Bruchet Fruit
Mardi	Duo de choux Chipolata*/Saucisse de volaille Lentilles mijotées Fromage blanc nature Ananas au sirop	Terrine de campagne*/Roulade de volaille Filet de colin sauce oseille Blé St Marcellin Fruit	Tomates au basilic Palette de porc à la dijonnaise*/Sauté de volaille à la dijonnaise Purée de pois cassés Petit fromage frais Flan vanille nappé caramel
Mercredi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Rôti de porc au jus*/Rôti de volaille au jus Pommes de terre et ratatouille Velouté nature Fruit	Chou blanc mayonnaise Sauté de volaille au miel Carottes fraîches sautées Tomme de Savoie Cake maison aux pommes Pomelos	Salade verte Steak haché Tortil et râpé Bûche du Pilat Salade de fruits au sirop
Jeudi	Salade de saison Tomates farcies et sauce tomate Riz créole Carré frais Compote de poires	Sauté de bœuf façon bourguignon Coquillettes Velouté nature Fruit	Taboulé Filet de poulet sauce crème Fricassée de légumes (Carottes, champignons) St Félicien Fruit
Vendredi	<b>Plein feux sur les agrumes!</b> Carottes râpées à l'orange Tajine de poulet au citron Semoule Yaourt à la vanille Moëlleux maison à l'orange	Salade de saison Choucroute aarnie* / Choucroute de volaille Plateau de fromages Compote pommes	Duo de choux Filet de poisson sauce citron Epinards hachés et croûtons Velouté fruit Gâteau de Pâques maison
	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril	SEMAINE DU 15 avril AU 19 avril
Lundi	<b>FERIE</b>	Macédoine de légumes Sauté de bœuf au paprika Haricots rouges Carré frais Fruit	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de porc au jus*/Sauté de volaille au jus Chou fleur persillé Fromage blanc battu Fruit
Mardi	Pizza au fromage Omelette Gratin de brocolis Tomme de Savoie Fruit	Salade de blé à l'orientale Filet de poulet aux herbes Haricots beurre à la provençale Faisselle Fruit	Tomates en salade Gratin de poisson à l'anis Riz safrané Comté Liégeois vanille
Mercredi	Salade maïs Filet de poisson sauce safranée Purée de courges Fromage blanc nature Fruit	<b>MENU Tex Mex</b> SALADE VERTE ET MAÏS ASSIETTE TEX MEX POTATOES ET KETCHUP VELOUTÉ ANANAS AUX ÉPICES DOUCES	Salade de pépinettes Oeufs durs à la florentine et croûtons St Marcellin Fruit
Jeudi	Salade coleslaw Macaroni à la boloanaise** Brique de vache Compote de poires Velouté maison de légumes	Carottes râpées Boulettes d'aqneau au jus Ratatouille Petit fromage frais Gâteau basque	<b>Menu Américain</b> Salade verte Cheeseburger Frites Velouté fruit Ercwines maison
Vendredi	Gratin de pommes de terre et couraettes Yaourt nature Fruit	Concombre vinaigrette Brandade maison de poisson** Reblochon Fruit	Taboulé Sauté de veau sauce forestière Haricots verts à l'ail St Félicien Fruit

"Menus 4 saisons" élaborés par la diététicienne SHCB  
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement