

# MENU '4 SAISONS DU 04 mars 2019 AU 12 avril 2019

## Menu Feyzin végétarien

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature BIO Fruit local de saison	Salade de pâtes Poisson pané Carottes BIO persillées Cœur de dame Fruit local de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Boulghour Brique de Vache BIO Compote de pomme banane (ind)
Mardi	Calamars à la romaine et ketchup Beignets de salsifis Yaourt aromatisé BIO Bugnes briochées	Chou blanc BIO vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Tomme de Savoie Compote de pommes abricots (ind)	Betteraves BIO en salade Steak végétal Purée de pomems de terre Bûchette mélangée Fruit local de saison
Mercredi	Salade verte BIO Paupiette de poisson Purée de courges Gouda Gâteau du chef aux poires	Salade mexicaine (haricots rouges...) Poisson à la mexicaine Potatoes Fromage blanc BIO Ananas au sirop	Pamplemousse rosé Pavé fromager Gratin de chou fleur BIO St Marcellin Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce aurore Poêlée de légumes BIO Brie Fruit de saison	Salade verte Omelette Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Gâteau du chef BIO au yaourt	Salade de blé à l'orientale Filet de poisson sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	Salade coleslaw Œufs durs piperade Riz créole Morbier Crème dessert BIO	Velouté du chef de courgettes Filet de poisson sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit BIO de saison	Salade de saison BIO Choucroute de poissons** ( chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Mimolette Compote de pommes (ind)
	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Taboulé BIO Pané de sarrasin lentilles poireaux Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade verte Filet de poisson sauce safranée Gratin de légumes Petit suisse aromatisé BIO Beignet au chocolat	Salade BIO de saison Filet de poisson sauce crème Aubergines à la tomate St Félicien Gâteau de Semoule (ind)
Mardi	Duo de choux Poisson pané Purée de pommes de terre BIO Délice de camembert Compote de poires	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Pâtes au thon et sauce tomate** Emmental Fruit de saison	Gaspacho du chef de tomates Paëlla aux poissons** Carré frais BIO Fruit local de saison
Mercredi	Macédoine de légumes BIO Quenelles aux olives Tortis Fromage blanc nature Fruit de saison	Concombres en salade Poisson pané et citron Riz créole Coulommiers Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson au paprika Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison
Jeudi	Filet de poisson sauce tomate et basilic Semoule BIO St Paulin Cocktail de fruits (ind)	Terrine de poisson Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc BIO Fruit local de saison	Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Gâteau basque
Vendredi	Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes BIO Ile flottante Banane	Salade coleslaw BIO Filet de poisson à la niçoise Pommes duchesses Edam Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles aux échalotes Quenelles en gratin Jardinière de légumes Camembert Fruit BIO de saison

Menu  
Carnaval

Menu  
Tex Mex

BARBEROUSSE  
LE PIRATE