

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Macaronis</p> <p>Pont l'évêque à la coupe </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Pâté en croûte </p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Tomme à la coupe </p> <p>Pomme au four au caramel</p>	<p>Quiche au fromage Maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Coquiflette (coquillettes aux lardons)</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Curry de légumes et pois chiches</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Aiguillettes de poulet panés</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mélange de crudités et dés de gouda (salade, chou rouge, maïs)</p> <p>Blanquette de colin</p> <p> Riz</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
<p>Radis - beurre</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Purée de céleris</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vauduse
- 100% de riz de Camargue IGP

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos cuisineries.

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) :

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITÉ DU MOIS

QUICHE AU FROMAGE

Recette

1. Mettre le four à chauffer, à 170°C sur le mode chaleur tournante.
2. Dérouler la pâte dans un plat à tarte.
3. Dans un saladier, mélanger successivement, les œufs, le sel, le lait, la crème, le sel et la muscade.
4. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans le fond de tarte.
5. Ajouter de manière uniforme le fromage râpé.
6. Enfourner pendant 45 minutes.

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 250ml de crème fraîche
- 120g d'emmental
- 250ml de lait
- 3g de muscade
- 5 g de sel
- 3 œufs