

Les menus du mois de Mars

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
		Salade composée Poulet à la crème moutardée et champignons, Pâtes Crème brûlée à la vanille	Champignon farci Linguine aux fruits de mer Tiramisù	Tartare de dorade Riz sauté aux œufs et saveur d'Asie (Épices thaï et légumes) Fromage de la ferme
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Thon Sashimi Escalope de volaille milanaise, gratin de chou-fleur Millefeuille Vanille caramel	Saumon gravlax à l'aneth POT AU FEU Crème brûlée à la rose	Rillettes de thon Wok poulet, Légumes et Nouilles Fromage de la ferme	Velouté d'asperge et chèvre frais Blanquette de veau, Riz Mi- cuit au chocolat cœur framboise	Velouté Potimarron Lasagne saumon, épinard et brebis Salade de fruits frais
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Velouté de légumes Joue de porc braisée au cidre, gratin Dauphinois Tiramisù Nocciolata	Salade composée de saison Rosbeef, Purée de patate douce Éclair	Carpaccio de bœuf Tajine d'agneau, semoule Fromage de la ferme	Assortiment de charcuterie de la Maison Baud Poulet fermier façon basquaise Écrasé de pomme de terre Crème brûlée Fruit de la passion	PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE	PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE	PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE	PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE	PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
PAS DE COMMANDE OU DE LIVRAISON POSSIBLE	Rillettes de saumon Bœuf au vin blanc Tagliatelle Panna cotta	Salade composée de saison Chili con carne, Riz Financier	Risotto champignons Saumon rôti miel et Tandoori, Poêlée de légumes Baba au rhum	Bouillon thaï, épinards et bœuf Crevettes et légumes au Curry vert (attention ça pique) et riz parfumé Fontainebleau



ATTENTION, AU VUE DE LA SITUATION ACTUELLE ET DES DIFFICULTÉS D'APPROVISIONNEMENT POUVANT INTERVENIR, LES MENUS PEUVENT SUBIR QUELQUES MODIFICATIONS.