

RESTAURATION COMMUNAUTAIRE LOIRE ET NOHAIN

tél: 03 86 28 92 92 - fax: 03 86 28 92 93 - mail : ccln@cc-loire-nohain

Menu

Mars		entrées	plats principaux	légumes	fromages	desserts	variantes			
							maternelles	primaires	centre social	*sans porc
Mardi	1	endive pomme et noix	*ragout de noix de porc	coco blanc à la tomate	chanteneige	mousse café (madeleine)	absent	absent		*selon stock
Mercredi	2	tzatziki	steak haché (fondue d'oignons)	torti	camembert	crème praliné	absent	absent		
Jeudi	3	*salade piémontaise	gigot d'agneau et son jus	mélange de légumes à couscous	le bio: carré frais	poire	absent	absent		*jambon de dinde
Vendredi	4	mélange coleslaw	colin à la fondue de poireaux	gratin dauphinois	tomme noire	compote pomme / coing	absent	absent		
Samedi	5	Fin des vacances scolaires								
Dimanche	6									
Lundi	7	blanc de poireau vinaigrette	lasagnes fraîches à la bolognaise		bonbel	pomme			absent	
Mardi <i>mardi gras</i>	8	tomate à l'huile d'olives et pignons de pin	*saucisse de Strasbourg	purée de carottes	fromage blanc	beignet à la framboise			absent	*gratiné de poulet
Mercredi	9	1/2 avocat au crabe	paupiette de lapin forestière	chou de Bruxelles	port salut	île flottante	absent	absent		
Jeudi	10	radis beurre	*longe de porc 1/2 sel	Le bio: lentille verte	pavé d'affinois	banane			absent	*grillardin de veau
Vendredi	11	quiche lorraine	soufflé de brochet Nantua	chou fleur persillé	vache qui rit	poire (comice)			absent	
Samedi	12	Aujourd'hui c'est le printemps!								
Dimanche	13									
Lundi	14	*rosette de Lyon	sauté de veau marengo	petit pois à l'étuvée	leerdammer	kiwi			absent	*sardine
Mardi	15	concombre à l'estragon	aiguillette de poulet à la crème	pomme dauphine	samos	purée pomme / poire			absent	
Mercredi	16	1/2 pamplemousse	fricadelle sauce moutarde	ébly	le brin	liégeois café	absent	absent		
Jeudi	17	*salade alsacienne	croqu'oeuf	ratatouille	St nectaire	gâteau de semoule			absent	*tomate
Vendredi	18	Le bio: taboulé aux légumes	filet de poisson meunière	brocoli	fraidou	golden			absent	
Samedi	19	Attention, il faudra avancer votre pendule d'une heure!								
Dimanche	20									
Lundi <i>Menu de Printemps</i>	21	salade printanière	*piccatas de porc	légumes du soleil	tartare ail & fines herbes	fraise (sous reserve)			absent	*steak haché
Mardi	22	betterave rouge en crudité	cannelloni sauce tomate		chavroux	ananas au sirop			absent	
Mercredi	23	salade de courgette	langue de boeuf sauce mère	carotte vichy	mini roitelet	Paris Brest	absent	absent		
Jeudi	24	*feuilleté hot dog	rôti de dinde	bâtonnière de légumes	port salut	orange (fortuna)			absent	*crêpe fromage
Vendredi	25	céleri rémoulade aux olives noires	mouclade de poisson	Le bio: riz blanc parfumé du Laos	six de savoie	crème chocolat			absent	
Samedi	26	Attention, il faudra avancer votre pendule d'une heure!								
Dimanche	27									
Lundi	28	terrines aux deux poissons	rôti de lapin (sauce moutarde)	pomme dauphine	emmental	pomme (tentation)			absent	
Mardi	29	méli-mélo carotte radis noir	blanc de poulet rôti	haricot beurre	Le bio: yaourt nature	gaufre de Bruxelles			absent	
Mercredi	30	*pâté en croûte	curry d'agneau	boullgour	st bricet	raisin (muscat)	absent	absent		*betterave rouge
Jeudi	31	salade marco polo	bœuf braisé	poêlée campagnarde	babybel	pruneau au sirop			absent	

Les viandes bovines utilisées dans la confection des repas sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne ou autre. La traçabilité est totale et peut être vérifiée à tous moments par les services compétents.

La Direction se réserve le droit de modifier les menus selon les arrivages.

Bon appétit

	Animations
	Week-ends et jours fériés
	BIO
	Variantes
*	spécificités