



# MENUS DE MARS

PRODUCTEUR  
AGRICOLE LOCAL  
Haute-de-Villiers  
Aube 101



<b>LUNDI 2</b> CÉLÉRI RÉMOULADE Rôti de bœuf Petit pois Emmental Crème dessert vanille	<b>MARDI 3</b> Salade de pâtes océanes Brochette de dinde grillée Chou-fleur persillé Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	<b>JEUDI 5</b> Pâté de campagne* Omelette Ratatouille Tartare Verre de lait grenadine Fruit de saison	<b>VENREDI 6</b> COLESLAW Beignet de poisson Coquillettes Vache Picon Salade de fruits	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Soupe de poisson Moules marinières - Pommes vapeur Tortellini de viande à la tomate Lentilles corail, chiplo
<b>LUNDI 9</b> Pamplemousse Veau au paprika Papillons Yaourt sucré MOELLEUX CAMEL	<b>MARDI 10</b> Chou rouge rôpé Filet de hoki dieppois BEIGNETS D'ÉPINARDS Édam Compote de pommes	<b>JEUDI 12</b> CÉLÉRI RÉMOULADE Saucisse fumée* Lentilles (maison) Yaourt sucré CANNELLES VANILLE	<b>VENREDI 13</b> Cervelas* Boulettes de bœuf Haricots beurre Petit-Suisse aromatisé Fruit de saison	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Pâtes au saumon fumé Jambon cru pommes au four Crème de poltron Poêlée champêtre
<b>LUNDI 16</b> Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet basquaise Semoule Petit moulé Fruit de saison	<b>MARDI 17</b> CAROTTES RÂPÉES Rôti de porc* sauce charcutière Purée de pommes de terre Vache Picon Flan vanille	<b>JEUDI 19</b> REPAS ALLEMAGNE Viandesalade Saucisse de Frankfurt Chou vert à l'ail Frumble blanc sucré Cannelle pommes	<b>VENREDI 20</b> ŒUF vinaigrette TAÏETE DUO DE POISSON Brunoise Cantadou Fruit de saison	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Crêpes party Œufs au plat Potage Feuilleté noli de St Jacques
<b>LUNDI 23</b> Crêpe à la tomate Chou-fleur à la polonaise Goude FÊCHE AUX AMANDES	<b>MARDI 24</b> Saucisson sec* Sauté de bœuf au curry Haricots verts Camairais Fruit de saison	<b>JEUDI 26</b> BETTERAVES RÂPÉES CRUES Saumon au beurre blanc Tartiflette Chantailou Camairais ail et fines herbes Fruit de saison	<b>VENREDI 27</b> Chou blanc Chesbouvier frites Yaourt à boire Gâteau d'anniversaire	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Paupiette de saumon Rillettes de la mer Paella Soupe de courgettes
<b>LUNDI 30</b> Blé vitaminé Dinde sauce chasseur Épinards béchamel Vache qui rit COMPOTE FACON FRAMBOISIER	<b>MARDI 31</b> Émincé de salade Tartiflette* Fruit de saison	<b>JEUDI 2</b> REPAS DE PÂQUES Pâté en croûte* Rôti de bœuf Pommes naises Fromage à la coupe Dessert de Pâques	<b>VENREDI 3</b> Salade 3 couleurs* Filet de colin sauce ciboulette Duo de haricots Fromage les rippons Liégeois vanille	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Tarte thon tomate moultardé Potage Gallettes de légumes Polenta

\* Plat contenant du porc • Nouveau • Repas anniversaire • Mâtis, chou-fleur, tomate

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.  
Nos menus ont été élaborés par notre diététicienne diplômée d'Etat.

# MENUS D'AVRIL

<b>LUNDI 6</b> CÉLÉRI RÉMOULADE Rôti de bœuf Petit pois Emmental Crème dessert vanille	<b>MARDI 7</b> CAROTTES RÂPÉES Beignets de calamars Riz tomate Édam COMPOTE * OASIS *	<b>JEUDI 9</b> CÉLÉRI RÉMOULADE Saucisse fumée* Lentilles (maison) Yaourt sucré CANNELLES VANILLE	<b>VENREDI 10</b> Concombre Favolais au gratin Fromage blanc aromatisé Gâteau d'anniversaire	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Poêlée de légumes Gâteau de pommes de terre à la tomate Jambon à la russe
<b>LUNDI 13</b> COLESLAW Palette* à la provençale Purée Camembert Crème chocolat	<b>MARDI 14</b> Radis beurre Émincé de volaille sauce colombo Boullgur Fromage blanc sucré Fruit de saison	<b>JEUDI 16</b> CÉLÉRI RÉMOULADE Saucisse fumée* Lentilles (maison) Yaourt sucré CANNELLES VANILLE	<b>VENREDI 17</b> ŒUF vinaigrette Bœuf mironton Carottes Petit Cabray Fruit de saison	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Tartine au jambon cru et fromage Velouté de tomates Quiche betteraves Crumble de légumes
<b>LUNDI 20</b> Betteraves Paupiette de dinde Chou-fleur béchamel Fromage blanc nature confiture et biscuit	<b>MARDI 21</b> Salade de pâtes Sauté de porc au paprika* Petits pois Saint Moret Chamensiege Fruit de saison	<b>JEUDI 23</b> Salade verte Lasagnes bolognaise Saint Moret Mousse au chocolat	<b>VENREDI 24</b> Mortadelle pistachée* Blanquette de veau Pommes vapeur Petit-Suisse sucré Fruit de saison	<b>SUGGESTION DU SOIR</b> Feuilleté de poisson Canneloni spinaci ricotta Gratin de courgettes Tomates gratinées à la mozza

\* Plat contenant du porc • Nouveau • Repas anniversaire

# ŒUFS CHOCOLAT À LA COQUE

(Idéal pour ne pas jeter le reste de chocolat non mangé après Pâques)

- Des coquilles d'œufs vides
- 200 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c. à soupe de vanille liquide

• Gardez des coquilles d'œufs vides ou vider des œufs, lavez-les délicatement, laissez-les sécher.

• Cassez du chocolat dans un saladier résistant à la chaleur. Posez-le sur une casserole d'eau frémissante et faites-le fondre au bain-marie avec la crème et la vanille liquide en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

• Posez vos coquilles sur des coquefiers en lissant les bords pour enlever les petits bouts de coquille restants. Remplir les coquilles de chocolat.

• Réservez au frais minimum une heure.

• À déguster avec des morceaux de brioche.

