

FOYER PONTAULT - COMBAULT Du 4 au 9 Mars 2024



LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERCREDI 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS	SAMEDI 9 MARS
Betteraves vinaigrette	Rosette et cornichons	Chou fleur vinaigrette	Salade coleslaw (Carottes et chou banc mayonnaise)	Soupe à l'oignon	Salade de mâche et croûtons vinaigrette
Sauté de dinde LR sauce charcutière (Tomate, cornichons)	Colin mariné napolitain	Côte de porc (Grillade)	Sauté de bœuf LR aux olives	Coquillettes de la mer (Moules, crème, julienne de légumes, curry) et salade verte	Cuisse de pintade sauce hongroise (Paprika, oignons, ail, champignons, tomates)
Pommes campagnardes Epinards braisés	Blé Bio Mélange de légumes (Brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Frites Brocolis	Semoule Carottes vichy		Mélange 4 céréales BIO Navets BIO
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	Tarte au flan	Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat du chef	Paris brest

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge

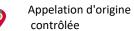


Race à viande



Bio







V_{io} Label



FOYER PONTAULT - COMBAULT Du 11 au 16 Mars 2024



LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS	SAMEDI 16 MARS
Potage paysan (Carottes, courgettes, poireaux)	Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petit pois, tomate)	Museau vinaigrette	Rillettes de maquereau tomatées	Carottes râpées vinaigrette	Bâtonnets de surimi et mayonnaise
Boudin noir aux pommes	Colin mariné thym citron	Escalope de veau hachée sauce marengo (champignons, tomate)	Rôti de bœuf RAV sauce tartare	Aile de raie aux câpres	Sauté d'agneau sauce estragon
Purée saint germain (Pois cassés) Ratatouille	Blé Chou fleur béchamel	Frites Petits pois	Haricots blancs à la tomate Blettes à l'ail	Pommes vapeur Haricots beurre	Semoule aux petits légumes Printanière de légumes
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Purée de pomme abricot BIO	Tiramisu	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Moelleux aux pommes du chef	Mousse au chocolat au lait







Label rouge



Race à viande





Produit local



FOYER PONTAULT - COMBAULT Du 18 au 23 Mars 2024



LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS	SAMEDI 23 MARS
Salade verte BIO et maïs vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade colorée (Iceberg, carottes, oignons)	Œuf dur sauce cocktail	Terrine de légumes	Sardines à l'huile
Steak de colin sauce orientale (Légumes couscous, cumin)	Escalope hachée de veau sauce basquaise (tomates, poivrons, oignons)	Bavette (grillade)	Choucroute (Saucisse de francfort, saucisson cuit)	Pavé de merlu sauce citron	Tripes à la mode de Caen
Pommes rissolées Chou romanesco persillé	Riz sauce tomate Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges)	Frites Epinards BIO béchamel	Chou et pomme de terre	Semoule Emincé de poireaux	Pommes de terre sautées Purée d'haricots verts
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Gâteau de Savoie du chef	Tarte pomme rhubarbe

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien

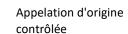






Bio









FOYER PONTAULT - COMBAULT Du 25 Mars au 30 mars 2024



LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS	SAMEDI 30 MARS
			Repas vegetarien		
Crêpe au fromage	Potage au potiron	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	Asperges vinaigrette	Salade croquante (Carottes jaunes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	Salade de lentilles vinaigrette
Sauté de porc BBC sauce amérique (Ketchup, oignons, paprika, ail)	Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf RAV et jus	Pané mozzarella	Truite aux amandes	Langue de bœuf sauce charcutière (Cornichons, tomate, moutarde)
Riz pilaf Petits pois à la paysanne	Boulgour BIO et jus Fenouil braisé	Frites Epinards à la crème	Purée de pomme de terre Haricots verts	Macaronis Brocolis saveur soleil (oignons, basilic, ail)	Semoule Carottes au cumin
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison BIO	Compote pomme banane	Fruit de saison	Beignet framboise	Cake au chocolat du chef	Clafoutis aux griottes

Pêche responsable



Spécialité du chef









