



# Menus de MARS

LUNDI 10



Cèleri rémoulade

Bœuf carottes

Pâtes

Comte 

Compote pomme /poire **BIO**

MARDI 11



Taboulé

Sauté de Porc aux aromates

Ratatouille

Vache qui rit

Orange sanguine

MERCREDI 12



Radis beurre

Moelleux de volaille forestier

Semoule **BIO**

St paulin **BIO**

Roule framboise

JEUDI 13 



Œufs durs mayonnaise

Ravioli fromage **BIO**

\*\*\*

Vache qui rit

Tarte au chocolat

VENDREDI 14



Cervelas

Beignets de poisson

Fondue de poireaux

Edam **BIO**

Kiwi

LUNDI 17 



Terrine de légumes

Gratin de pâtes au cheddar

\*\*\*

Fromage blanc **BIO**

Pomme **BIO**

MARDI 18



Betterave vinaigrette

Jambon fumé

Purée de pomme de terre

Camembert **BIO**

Gourde de compote pomme

**BIO**


MERCREDI 19



Salade piémontaise

Quiche potagère

Mâche

St nectaire 

Crème dessert praline

JEUDI 20



Macédoine mayonnaise

Saute de porc à la dijonnaise

Riz basmati

Boursin ail et fines herbes

Galettes bretonne **BIO**

VENDREDI 21



Saucisson à l'ail

Poisson du marché

Pommes vapeur

Pave d'Affinois

Clémentine



# Menus de MARS



LUNDI 24



Carottes râpées  
Omelette **BIO**  
Ratatouille  
Yaourt végétal aux fruits rouges  
Moelleux aux pommes

MARDI 25



Tartare de légumes  
Blanquette de veau  
Riz sauvage  
Chanteneige fouetté **BIO**  
Eclair vanille

MERCREDI 26



Salade de pâtes au pesto  
Rôti de dinde aux aromates  
Purée de carottes  
Babybel  
Coupelle d'ananas

JEUDI 27



Pommes de terre au thon  
Raviolis gratinés  
Salade verte  
Mini brin  
Yaourt au lait entier abricot

VENDREDI 28



Terrine de campagne  
Poisson du marché  
Carottes vichy  
Yaourt nature  
Poire

MENU **V**ÉGÉTARIEN

*Gourmet Fiolant*  
Traiteur de toutes vos envies

04 70 32 53 07 – ACCUEIL@GOURMET-FIOLANT.FR

**BIO**

