DUPONT RESTAURATION

MARS AVRIL 2024

TRAME DE MENUS CAVEIRAC

	Semaine du 04 mars au 08 mars	Semaine du 11 mars au 15 mars	Semaine du 18 mars au 22 mars	Semaine du 25 mars au 29 mars
Lundi	Macédoine mayonnaise Saute de poulet à l'ancienne Riz BIO Yaourt sucré	*Sauté de bœuf à la provençale* Haricots blancs à la grecque Cantal Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin *Poulet rôti aux épices et son jus au curry vert* Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Fruit BIO	Carottes BIO râpées Curry de chou fleur et pois chiches Quinoa BIO Chanteneige BIO
Mardi	Carottes râpées BIO vinaigrette Pané de fromage aux épinards Haricots verts BIO persillés Petit moulé	Rillettes de porc et cornichons Sauté de dinde à la crème Brocolis persillés Yaourt BIO pyrénées	Salade Indienne (chou blanc HVE, pomme, mavonnaise currv) *Sauté de boeuf à la Hongroise* Boulgour BIO Saint Nectaire	Sauté de dinde à l'italienne Coquillettes BIO + fromage râpé Edam Fruit BIO
Jeudi	Sauté de boeuf Strogonoff Chou fleur persillé Petit Suisse aromatisé Fruit BIO	Menu Choucroute Carottes BIO au cumin Choucroute au porc Chou et pommes de terre BIO Gouda	Potage de légumes BIO Gratin de crozet aux oignons Fruit BIO	Menu de Pâques Salade verte BIO et dés de féta Saute d'agneau printani Carottes persillées Brownies & sa surprise
Vendredi	*Salade verte BIO* Sauce bolognaise au thon et colin Spaghettis BIO + fromage râpé Ile flottante + biscuits	Salade de pâtes BIO au thon Poisson meunière et citron Epinards BIO à la crème Fruit BIO	Salade verte BIO aux agrumes Cubes de colin sauce provençale Pommes de terre BIO Vache Picon	Salade coleslaw Lamelles d'encornet à la Sétoise Riz de Camargue Compote de pommes BIO à la vanille + biscuit

	Semaine du 01 avr au 05 avril	VACANCES	Semaine du 22 avr au 26 avril	Semaine du 29 avr au 03 mai
Lundi	***LUNDI DE PÂQUES***		Salade de pois chiches *Sauté de bœuf aux oignons* Printanière de légumes Bûchette vache et chèvre	Salade de tomates Chili sin carne Riz de Camargue Compote de pommes + biscuit
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette *Omelette* Pommes noisettes Fruit BIO		Céleri sauce fromage blanc Poulet rôti au thym Boulgour BIO Edam	Salade de blé BIO aux olives et tomates Sauté de porc aux pruneaux Carottes persillées Petit Suisse aromatisé BIO
Jeudi	Mélange de chou vinaigrette à l'orange *Sauté de veau à la forestière* Farfalles BIO + fromage râpé Compote de pommes BIO + biscuit		Lentilles BIO au curry Torsades BIO + fromage râpé Croclait BIO Fruit BIO	Salade verte BIO et croûtons *Hachis Parmentier* Coulommiers
Vendredi	Filet de lieu sauce crustacé Duo de haricots verts BIO et haricots beurre Petit suisse aromatisé Fruit		Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise currv) Filet de lieu sauce Normande Petits pois au jus Cake coco ananas	Taboulé BIO Fricassée de colin à l'aneth Courgettes persillées Fruit

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

LEGENDE

- Menu Végétarien
- Produit issus de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC - Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication d'Origine Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette maison
- Dessert maison
- Regions UltraPériphériques