

Toute l'équipe d'EMS
restauration vous
souhaite Bon Appétit !!

E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98

SCOLAIRE

MENUS DU 25.02.2019 AU 22.03.2019 S9,S10,S11,S12



LUNDI	MARDI	JEUDI BIO 	VENDREDI
<p>25 Février Crudités Sauté de porc maison aux pignons Haricots verts/riz/cœur d'artichaut Cantal Fruit</p> 	<p>26 Février Crudités Sauté d'agneau au thym maison Flageolets/duo de courgettes Yaourt Fruit</p> 	<p>28 Février Soupe de carottes, pdt Tartiflette maison Bio Epinards à la crème Bio Camembert Bio Fruit Bio</p>	<p>1 Mars Crudités Escalope viennoise Frites /fondue de poireaux Crème dessert Fruit</p> 
<p>4 Mars Crudités Boulette de bœuf au cumin Carottes Vichy/riz Yaourt Fruit</p> 	<p>5 Mars Crudités Escalope de dinde à la crème Gratin de brocolis/Ebly Emmental Fruit</p> 	<p>7 Mars Crudités bio Daube niçoise maison bio Pâtes/poêlée de légumes bio Yaourt bio Fruit bio</p>	<p>8 Mars Crudités Pavé de saumon sauce beurre blanc Poêlée de légumes Gouda Tarte à la framboise</p> 
<p>11 Mars Crudités Filet de poisson sauce vierge Purée de pomme de terre/asperges Kiri Fruit</p> 	<p>12 Mars Crudités Pilons de canard confits Haricots mange tout/ dés de patate douce Tomme Fruit</p> 	<p>14 Mars Soupe carottes coriandre maison bio Couscous maison bio Emmental bio Compote bio</p>	<p>15 Mars Crudités Saucisse de Toulouse Carottes lentilles aux lardons Flan au chocolat Fruit</p> 
<p>18 Mars Crudités Steak haché, sauce forestière Purée du soleil (pdt, poivrons) Yaourt Fruit</p> 	<p>19 Mars Salade de riz Sauté de veau marengo maison Ratatouille maison Comté Fruit</p> 	<p>21 Mars Crudités/friand bio Chili Con Carne maison bio Riz bio Chèvre Bio Compote Bio</p>	<p>22 Mars Crudités Poisson aux céréales maison Pommes noisettes/endives Yaourt Liégeois Fruit</p> 





Toute l'équipe d'EMS
restauration vous
souhaite Bon Appétit !!

E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98

SCOLAIRE

MENUS DU 25.03.2019 AU 05.04.2019 S13,S14.



LUNDI	MARDI	JEUDI BIO 	VENDREDI
<p>25 Mars Crudités Brochette de dinde aux herbes Gratin dauphinois maison/carottes poêlées Brie Fruit</p> 	<p>26 Mars Crudités Aïoli maison Petits légumes pommes de terre Yaourt Fruit</p> 	<p>28 Mars Crudités Bœuf Bourguignon maison bio Pâtes et légumes bio Mimolette bio Compote bio</p>	<p>29 Mars Crudités Filet de poisson sauce à l'aneth Riz aux légumes Yaourt Fruit</p>
<p>1 avril Crudités Brandade de lieu Haricots Yaourt Fruit</p>	<p>2 avril cuisine du monde Espagne Charcuterie salade verte Paëlla Gruyère madeleine Espagnole</p> 	<p>4 Avril Soupe de légumes maison Bio Sauté d'agneau au curry maison bio Purée/brocolis bio Tomme bio Fruit bio</p>	<p>5 Avril Crudités Pavé de saumon Pommes persillées/fondue de poreaux Camembert Compote et biscuit</p>



Entrée
Viandes ou poissons (protéines)
Légumes/ féculents
Laitage
Dessert

Tous nos produits sont issus de productions de qualité certifiée par des labels qui sont apposés à chaque repas quant à nos préparations, elles sont faites maison et élaborés par nos soins mis à part bien sûr le fromage et les desserts.