



Agglomération du Pays de l'Or

RAD - Menu MARS 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
2 mars 2020 Salade de chou chinois Chili con carne Riz créole Fromage Fruit de saison	3 mars 2020 Salade de Mâche Palette sauce provençale Duo de blé et épeautre Crème dessert Fruit de saison	4 mars 2020 Tarte au fromage Filet de colin sauce citron Haricots verts sautés Yaourt nature Fruit de saison	5 mars 2020 Salade verte Couscous d'agneau merguez Semoule de blé Fromage Compote	6 mars 2020 Salade Caliméro (Blé, maïs, from, tomate) Escalope de poulet forestière Courgettes sautées Petits suisses sucrés Fruit de saison	7 mars 2020 Friand à la viande Dos de saumon à l'oseille Poireaux en bechamel Fromage Fruit de saison	8 mars 2020 Avocat vinaigrette Axoa de veau Riz pilaf Fromage Compote
9 mars 2020 Salade coleslaw Rôti de bœuf froid Flageolets persillés Fromage Fruit de saison	10 mars 2020 Taboulé Jambon braisé sauce tomate Carottes sautées Faisselle Fruit de saison	11 mars 2020 Salade d'endives Emincé de dinde forestière Riz Créole Fromage Compote	12 mars 2020 Salade de pâtes Monégasque Navarin d'Agneau Chou fleur gratiné Yaourt aux fruits Fruit de saison	13 mars 2020 Carottes râpées Filets de cabillaud sauce curry Blé pilaf aux petits légumes Petits suisses nature Crème à la vanille	14 mars 2020 Cœur artichaut Rognons de veau sauce Madère Pommes vapeur Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	15 mars 2020 Blé charcutier Côte de porc à la moutarde Courgettes sautées Fromage Liégeois aux fruits
16 mars 2020 Salade de chou Chinois Poulet rôti Haricots verts sautés Yaourt nature Compote	17 mars 2020 Macédoine mayonnaise Œufs durs Florentine Fromage Fruit de saison	18 mars 2020 Salade de pommes de terre au Gouda Colin Pané citron Petits pois à la Française Fromage blanc sucré Fruit de saison	19 mars 2020 Salade Chili (haricots rouges, maïs, poivron) Sauté de Porc à l'Ananas Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	20 mars 2020 Lentilles en salade Merlu ail et fines herbes Ratatouille Faisselle Salade de fruits	21 mars 2020 Galabar Escalope de veau à l'estragon Haricots verts persillés Petits suisses nature Compote	22 mars 2020 Salade verte Lapin chasseur Macaronis au beurre Fromage Tarte au chocolat
23 mars 2020 Concombres vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Pommes boulangère Fromage Fruit de saison	24 mars 2020 Salade de pépinettes Boulettes de viande sauce tomate Haricots beurre persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	25 mars 2020 Œuf mayonnaise Cordon bleu à la dinde Carottes sautées Fromage Compote	26 mars 2020 Salade verte au saucisson à l'ail Sauté de veau aux olives Pâtes au fromage râpé Petits suisses aux fruits Fruit de saison	27 mars 2020 Salade avocat / maïs Jambon braisé à la moutarde Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	28 mars 2020 Céleri frais vinaigrette Seiche à la Provençale Riz pilaf Faisselle Salade de fruits	29 mars 2020 Salade de mâche Andouillette à l'échalote Navet Yaourt sucré Eclair au café
30 mars 2020 Carottes râpées Cuisse de pintade Haricots verts persillés Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	31 mars 2020 Feuilleté au fromage Filet de merlu sce forestière Petits pois/carottes Fromage Compote					

Produit issu de l'agriculture biologique

Volaille Label Rouge

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche durable

06/02/2020

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

C.C. T. LUCE : FR 34-154.002 CE
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE
 C.C. PALAVAS : FR 34-192.007 CE