



MAIRIE D'ARAMON

Menus du mois de Mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Chou chinois et dés d'emmental	Pizza au fromage	Carottes râpées Salade verte	Salade de lentilles Taboulé	Radis croque sel Endives vinaigrette
	Financière de veau Riz créole	Œufs durs à florentine	Jambon blanc Frites	Escalope de poulet au jus Haricots beurres persillés	Filet de hoki sauce safranée Tortis
	Crème dessert au chocolat Crème dessert vanille	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Saint Môret Tome noire Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Croc lait Mimolette	 Saint Marcellin à la coupe Emmental
		Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Compote aux choix
Du 12 au 16	Jus de Pommes Jus d'oranges	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pamplemousse
	Couscous de poulet et ses légumes	Pennes au thon	Omelette Jardinière de légumes	Sauté de bœuf aux oignons Purée	Pané de blé épinard Brocolis béchamel
	Camembert à la coupe Cantafrais	Edam Chantailou	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Fromage à la coupe	Rondelé Croix de Malte
	Flan à la vanille Flan au caramel	Compote aux choix	Fruits de saison au choix	 Fruit de saison	Cake au cacao 
		Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre)	Kouki en salade	Quiche aux blettes 	Salade verte Endives vinaigrette
Du 19 au 23	Pâté de campagne	Endives vinaigrette	Radis - beurre	Sauté de porc à la diable	Lamelles d'encornets à la provençale
	Gardianne de taureau	Rôti de dinde au jus	Spaghettis à la bolognaise	Carottes sautées	 Riz de Camargue
	Pommes de terre à l'anglaise	Flan de potiron	Brebicrème Port Salut	Emmental à la coupe Petit Louis tartine	Mimolette Saint Bricet
	Vache Picon Tome blanche	Crème anglaise Crème renversée	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruits de saison au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre	Friand au fromage	Mais-thon Salade de pois chiches	Repas Australien Betteraves en salade Briquettes de jus de raisins	Carottes râpées Chou chinois
	Poulet roti aux herbes	Curry de pois chiches au lait de coco	Paleron de bœuf au jus	Steak haché sauce barbecue	Filet de colin meunière et citron
	Choux fleur sauce mornay	Semoule	Haricots verts sautés	Potatoes	Purée de panais
	Fromage à la coupe	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fromy Mini Leerdammer	 Verre de lait 	Coulommiers à la coupe Six de Savoie
 Fruit de saison	Fruits de saison au choix	Compote aux choix	Biscuit Tintam	Mousse au citron Mousse au chocolat	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mars, les fruits et légumes de saison sont



Le panais



La pomme



Les blettes
Nous découvrons L'Australie

