Restaurant Municipal
05.53.90.42.50
www.larochechalais.com

MENUS MARS 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 09/03 au 13/03	Crudités* Saucisses de canard *locale* Lentilles Bio* Flan vanille Bio	Feuilletés aux fromages Tajine de veau Bio* et sa semoule Bio aux légumes Bio* Fruits Bio	Velouté de champignons* Poisson frais Boulgour Bio* Fromage Bio Compote Bio	Repas végétarien Coleslaw Bio à la mayo végétarienne* Omelette de pomme de terre et fromage* Moelleux au chocolat*	Salade de pâtes* Poisson* Chou fleur béchamel* Fruits Bio
Du 16/03 au 20/03	Saucisson beurre Escalopes de poulet local* Haricots vert Bio* Fromage Bio Fruits Bio	Salade verte Lasagne bolognaise* pâtisserie	Crudités* Pancakes épinard jambon gruyère* Fromage blanc Bio et son coulis	Salade de pomme de terre* Rôti de porc Bio* Haricot beurre cuisinés* Fromage Bio Fruits Bio	Crudités* Poisson * Riz Bio Chou à la crème chantilly
Du 23/03 au 27/03	Pâté cornichon Poisson* Beignets de salsifis Fromage Bio Fruits Bio	Salade de riz* Rôti de bœuf Bio Brocolis à la crème* Yaourt Bio	Salade verte Tartiflette* Gâteaux*	Velouté de potimarron Bio* Gratin nantais* Fromage Bio Fruits Bio	Crudités* steak haché Frites Flan pâtissier*
Du 30/03 au 03/04	Vermicelle à la tomate* Rôti de veau Bio* Petit pois Bio* Petits suisses aux fruits Bio	Quiche aux fromages* Chou braisé à la tomate et à la chaire à saucisse* Salade de fruits*	Repas végétarien Œufs mimosa sur lit de mâche* Houmous aux légumes et aux épices* Marbré au chocolat*	Crudités* Tagliatelles carbonara* Panna cotta Bio	Pizza* Poisson Épinard béchamel* Fruits Bio

* Fruits de saison : pommes, ananas,kiwi. raisin. kaki.....

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

FAIT MAISON