

Ville de Ronchin

Mars 2023



	27 février au 3 mars	6 au 10 mars	13 au 17 mars	20 au 24 mars	27 au 31 mars
Lundi	Chou-fleur sauce cocktail Crêpinette sauce brune (Omelette) Purée Fruit	Betteraves rouges Blanc de volaille sauce crème (Pané de blé fromage épinards) Riz – Champignons Fruit de saison	Salade composée Jambon (Quenelles natures) Pâtes sauce tomate Crème dessert saveur vanille	Potage Poulet rôti (Omelette) Pommes campagnardes Fromage blanc sucré	Duo de chou râpé Tartiflette (Gratin de pommes de terre façon tartiflette) Salade Compote de pomme
Mardi	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce citron (Pané fromager) Carottes - Semoule Nappé caramel	[VÉGÉTARIEN] Potage Tortilla Salade Fromage blanc sucré	Terrine de légumes Rôti de dinde (Pané de blé tomate mozzarella) Petits pois carottes Gâteau au yaourt	Salade verte aux pommes Steak sauce échalote (Pané fromager) Dauphinois – Haricots verts Fromage	[VÉGÉTARIEN] Céleri râpé Omelette Printanière de légumes Fromage
Mercredi	Salade mêlée Steak sauce brune (Nuggets emmental) Haricots beurre Flageolets Fromage	Surimi (duo de crudités) Rôti de porc sauce charcutière (Falafels) Pâtes Fruit de saison	Toast fromager Filet de poisson sauce crème (Boulettes de soja tomate basilic) Purée de légumes Fruit de saison	Œuf mayonnaise Porc au caramel (Knack végétale) Nouilles – Wok de légumes Fruit de saison	Potage Escalope de volaille à la ratatouille (Pané de blé tomate mozzarella) Riz Fruit de saison
Jeudi	[VÉGÉTARIEN] Potage Lasagnes aux légumes et au fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées Poisson pané sauce tartare (Nuggets végétal) Brocolis - Pommes fondantes Fromage	[VÉGÉTARIEN] Taboulé Gratin de chou-fleur et pommes de terre Yaourt	Salade coleslaw Filet de poisson meunière (Flan de poireaux et pdt au fromage) Fondue de poireaux – Pommes de terre Eclair	Carottes râpées Pâtes au poisson (Pâtes aux deux fromages) Crème dessert saveur chocolat
Vendredi	Crêpe au fromage Blanquette de volaille (Blanquette de légumes aux haricots blancs) Et ses légumes Fruit de saison	Céleri râpé Bœuf mode (Steak de soja) Pommes sautées Yaourt aromatisé	Repas à thème :St Patrick Soupe verte irlandaise Sheperd'spie (Parmentier à l'égréné végétal) Apple crumble cake	[VÉGÉTARIEN] Pizza fromage Chili végétarien Fruit de saison	Pâté de campagne (Salade mêlée au maïs) Pot au feu Et ses légumes (Mijoté de légumes aux haricots blancs) Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.