

## Menus du mois de mars 2010

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Grains de blé en salade Steak de thon tomate Purée de céleri Camembert Poire conférence	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc aux olives* Nouilles au beurre Yaourt sucré	Concombre en salade Émincé de boeuf poelé Haricots beurre Plateau de fromage Pâtisserie	Poireaux sauce tartare Wing's de poulet Pommes dauphine Mimolette Ananas frais	Salade verte Navarin d'agneau Semoule Cantal Petit pot de glace
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betterave rapée crue mimosa Spaghetti à la bolognaise Compote d'abricot	Radis Pintade rôtie Chou chinois braisé* Crème de gruyère Eclair chocolat	Pizza marghèrita Filet de Julienne campobosso Caviar de champignons Orange	Salade de lentilles* Rôti de porc au lait* Haricots plats parmesane Edam Pomme golden	Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Crème anglaise aux vermicelles
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade fantaisie Calamar à l'américaine Riz pilaf Entremets caramel	Betteraves au cumin Escalope de dinde aux olives Polenta Poire abate	Feuilleté au fromage Rosbif Poêlée à la campagnarde Banane	Chou rouge râpé Chipolatas* Purée Faisselle	Endives à l'huile de noix Sauté de veau à la cannelle Carottes vichy Brie Clafoutis aux pommes
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Taboulé à la niçoise Steak haché frais Gratin de navets Livarot Orange	Potage au potiron Brandade de poissons Chiffonade de salade Yaourt sucré	Mâche méditerranéenne Poulet rôti au romarin Épinards sauce mornay Gouda Génoise fourrée	Avocat vinaigrette Petit salé* Purée de pois cassés Flanby	Croisillon à l'emmental Gigot d'agneau rôti Haricots verts persillade Coupe au kiwi
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Tomate à l'edam Oeuf brouillé aux fines herbes Brocolis sautés Gâteau de semoule	Céleri rémoulade Lotte à l'ancienne Riz sauvage Petit-suisse aux fruits	Potage velours Fricassée de dinde Pilaf de grain d'ebly Emmental Pomme starking	Giboullées de mâche et comté Colombo de porc* Flan de salsifis Surprise	Poireaux mousseline Paleron de B%uf Maccaroni au beurre Coulommiers Fraises chantilly

Valeur des couleurs  
Fruits ou Légumes cuits  
Fruits ou Légumes crus  
Féculents  
Légumes mixtes  
Plat protidique  
Laitage

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à : [restauration@canéjan.fr](mailto:restauration@canéjan.fr)

\* Plat avec porc

