

## Ville de Vaulx-en-Velin - Menus des mois de mars/avril 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 26 février au 2 mars	<p>Endives vinaigrette / Croûtons Merlu sauce lombarde (tomates, ciboulette, oignons, safran) Semoule  Tomme blanche Crème dessert au caramel</p>	<p><b>REPAS CHINOIS</b> Salade nouvel an chinois (salade composée, brunoise carottes oranges et violettes, huile, moutarde, sauce soja) Boulettes de soja au fromage blanc au curry Riz cantonais sans viande (riz, petits pois, oignons) Yaourt nature  Ananas au sirop et noix de coco râpée</p>	<p>Salade de pommes de terre à la catalane (olives vertes, poivrons, tomates, ciboulette) Rôti de boeuf sauce grand-mère (champignons de Paris, carottes, oignons) Chou fleur  Brie Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade Poisson mariné au thym Epinards  à la béchamel / Croûtons Cotentin nature Moëlleux fromage blanc maison</p>
Période du 5 mars au 9 mars	<p>Chou blanc vinaigrette Sauté de boeuf basquaise (tomates, poivrons, herbes de Provence, oignons) Haricots verts  saveur du midi Fromage blanc et sucre Chou à la vanille</p>	<p>Salade de betteraves Brandade de morue Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  Omelette nature Printanière de légumes Bleu Flan vanille maison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Médaille de merlu sauce cubaine (tomates, crème, curry, cumin, oignons) Boulgour  Gouda Fruit de saison</p>
Période du 12 mars au 16 mars	<p>Céleri rémoulade Penne  à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin) Fraidou Compote de pommes pêches </p>	<p>Rillettes de la mer maison Médaille de merlu sauce ciboulette (ciboulette, oignons, crème) Polenta Camembert  Fruit de saison</p>	<p>Potage Essau (pommes de terre, lentilles, oignons, crème) Rôti de veau froid Petits pois  saveur du jardin (tomates, ciboulette, échalote) Emmental Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  Aiguillette de colin meunière Pêle-mêle de légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Petit Montebourg sucré Cake aux amandes maison</p>
Période du 19 mars au 23 mars	<p>Salade de haricots verts  Quenelles nature à la provençale Carottes  braisées Petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  Sauté de boeuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, oignons, cumin) Ratatouille et blé Saint Nectaire AOC Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>C'EST LE PRINTEMPS</b> Trio de crudités vinaigrette aux agrumes (carottes oranges et jaunes, navets) Colin à l'ail et aux fines herbes Purée de pommes de terre Yaourt brassé  à la fraise Cake au miel maison</p>	<p>Salade de chou fleur Moules marinière Riz  créole Edam Fruit de saison</p>
Période du 26 mars au 30 mars	<p>Carottes râpées maison Colin sauce méridionale Lentilles  Fromage fondu Flan à la vanille</p>	<p>Pizza au fromage <b>Œufs durs / Mayonnaise</b> Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, navets, carottes) Montboissier Fruit de saison </p>	<p><b>REPAS DE Pâques</b> Laitue iceberg Gigot d'agneau sauce pois cassé (pois cassés, brunoise de légumes, crème, cumin, curcuma) Pommes rissolées Crème anglaise Cake au chocolat  EQUITABLE maison Chocolat de Pâques</p>	<p>Taboulé Steak haché de cabillaud sauce crème Haricots verts  à l'ail Carré de l'est Fruit de saison</p>
Période du 2 avril au 6 avril	FÉRIÉ	<p>Radis et beurre Cubes de Colin sauce aurore (tomates, muscade, crème) Chou-fleur Yaourt brassé  à la banane Gaufre Fantasia</p>	<p>Salade de lentilles  Poisson blanc gratiné au fromage Carottes  persillées Coulommiers Fruit de saison </p>	<p>Salade farandole (chou blanc, radis, salade composée, mais) Bolognaise au boeuf VBF Coquillettes  Croc'lait Compote pommes abricots </p>