

## RESTAURANT MUNICIPAL - MENU - VILLE DE LEZENNES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 mars 2018	6 mars 2018	7 mars 2018	8 mars 2018	9 mars 2018
Entrée : <span style="color: green;">carottes râpées</span> Plat : boulettes de bœuf bourguignonnes, <span style="color: green;">penne régates</span> Dessert : fromage fondu, <span style="color: green;">fruit de saison</span>	Entrée : macédoine de légumes Plat : blanquette de veau, riz aux petits légumes Dessert : <span style="color: green;">yaourt</span>	Entrée : mousson de canard et sa navette Plat : rôti de porc, gratin dauphinois, <span style="color: green;">haricots verts</span> Dessert : petit suisse, <span style="color: green;">clémentine</span>	Entrée : jus de fruit Plat : couscous, merguez, poulet Dessert : <span style="color: green;">yaourt</span>	Entrée : <span style="color: green;">crudités</span> Plat : filet de poisson pané, pommes persillées, épinards en branches à la crème Dessert : camembert, muffin
12 mars 2018	13 mars 2018	14 mars 2018	15 mars 2018	16 mars 2018
Entrée : <span style="color: green;">tomates ensoleillées</span> Plat : sauté de porc, duo de purée (carottes, pommes de terre) Dessert : yaourt chocolat	Entrée : pâté de campagne et ses condiments Plat : cordon bleu, petits-pois, pommes de terre Dessert : fromage, <span style="color: green;">fruit</span>	Entrée : velouté de tomates Plat : tarte au maroilles maison Dessert : <span style="color: green;">fruit</span>	Entrée : <span style="color: green;">betteraves rouges</span> Plat : roussette à la provençale, ratatouille, riz Dessert : fromage, <span style="color: green;">compote de pommes</span>	Entrée : <span style="color: green;">concombre en salade</span> Plat : rôti de bœuf, frites, <span style="color: green;">salade</span> Dessert : <span style="color: green;">yaourt</span>
19 mars 2018	20 mars 2018	21 mars 2018	22 mars 2018	23 mars 2018
Entrée : billes de melon Plat : tomate farcie, purée Dessert : fromage et <span style="color: green;">fruit</span>	Entrée : <span style="color: green;">crudités de saison</span> Plat : filet de poisson gratiné, <span style="color: green;">riz aux poivrons</span> Dessert : <span style="color: green;">yaourt</span> , biscuit	Entrée : <span style="color: green;">carottes au citron</span> Plat : kebab, <span style="color: green;">salade</span> Dessert : <span style="color: green;">fruit de saison</span>	Entrée : céleri vinaigrette Plat : navarin d'agneau, pommes vapeur, navets braisés Dessert : emmental, <span style="color: green;">pomme</span>	Entrée : <span style="color: green;">salade mimosa</span> Plat : aiguillettes de volaille aux épices, <span style="color: green;">semoule</span> Dessert : fromage, cookies
26 mars 2018	27 mars 2018	28 mars 2018	29 mars 2018	30 mars 2018
Entrée : friand au fromage Plat : chipolatas, <span style="color: green;">lentilles carottes</span> Dessert : <span style="color: green;">compote de pommes</span> biscuit	Entrée : ½ œuf dur sur lit de <span style="color: green;">salade</span> Plat : filet de poisson sauce normande, mélange gourmand de légumes Dessert : <span style="color: green;">fromage, fruit</span>	Entrée : <span style="color: green;">velouté de potiron</span> Plat : spaghettis bolognaises (bœuf) Dessert : <span style="color: green;">yaourt bio</span>	Entrée : betteraves rouges Plat : rôti de bœuf, gratin dauphinois, <span style="color: green;">salade</span> Dessert : camembert, <span style="color: green;">pomme</span>	Entrée : carottes râpées Plat : filet de dinde, chou fleur, pommes de terre Dessert : fromage fondu et <span style="color: green;">clémentine</span>
Produit en vert = Produit BIO				