

PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars	samedi 07 mars	dimanche 08 mars
CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CAROTTES RÂPÉES BIO	POTAGE ST GERMAIN (POIS CASSES)	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	AIGUILLETTE DE POULET LOCAL SAUCE BARBECUE	OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO)	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE FAÇON STROGONOFF	FRICASSE DE POISSON MSC SAUCE CREME	SAUCISSES CHIPOLATAS	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
RIZ IGP	PETITS POIS CAROTTES	TORTIS BIO/ SAUCE TOMATE	RATATOUILLE D'HIVER	BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE	POMMES DE TERRE LOCALES
FONDUE DE POIREAUX BIO BECHAMEL	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	EMMENTAL RAPE BIO	SEMOULE BIO	RIZ IGP	COMPOTE DE POMMES BIO	LEGUMES LOCAUX DU BOUILLON
CARRE FRAIS BIO	BRIE	COMTÉ AOP	CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE	BLEU
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT NATURE	BANANE BIO	GÂTEAU YAOURT DU CHEF	LIEGOIS VANILLE	PÂTISSERIE



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	samedi 14 mars	dimanche 15 mars
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	CAROTTES LOCALES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CELERI LOCAL REMOULADE	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	BOULETTE AU BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF LOCAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE
POMMES DE TERRE SAUTEES	MACARONIS BIO	FONDUE D'EPINARDS BIO	HARICOTS VERTS BIO	RIZ IGP	POMMES DE TERRE BOULANGERES	POMMES DE TERRE ROSTI
SALADE VERTE	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE	POMES DE TERRE LOCALES	BROCOLIS	CHOU ROUGE LOCAL	CAROTTES LOCALES A LA CREME
GOUDA BIO	MIMOLETTE	EDAM BIO	CANTAL AOP	EMMENTAL BIO	FROMAGE	TOMME GRISE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	RIZ AU LAIT	PATISSERIE



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	samedi 21 mars	dimanche 22 mars
TABOULE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	RILLETES AU THON	CREPE AU FROMAGE	SOUPE AUX LÉGUMES LOCAUX	QUICHE LORRAINE	ROSETTE ET CORNICHONS
CORDON BLEU DE DINDE	FRICASSE DE POULET LOCAL FACON BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE	OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO) À LA SAUCE TOMATE	CURRY WURST	ROTI DE PORC FUME	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME
CHOU-FLEUR BIO AU PAPRIKA	BOULGOUR BIO	CAROTTES BIO ET LOCALES BRAISÉES	COQUILLETES BIO	ROSENKOHL	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POMMES DE TERRE CROQUETTES
SEMOULE BIO	PIPERADE	POMMES DE TERRE LOCALES	EMMENTAL RAPE BIO	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES	SALSIFIS A L'AIL
CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	GOUDA BIO	MAROILLES AOP	EMMENTAL BIO	FROMAGE	ST PAULIN
CREME DESSERT VANILLE	ANANAS BIO	YAOURT LOCAL NATURE	ÎLE FLOTTANTE	GÂTEAU DU CHEF FAÇON FORET NOIRE	MOUSSE CAFÉ	PATISSERIE

PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
OEUF DUR MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE LEGUMES LOCAUX	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE	TOAST AU CHÈVRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	RILLETES DE MAQUEREUX
BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY	NORMANDIN AU VEAU SAUCE FORESTIERE	RÔTI DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE	POISSON MSC FACON MEUNIERE /SAUCE TARTARE	TRIPES À LA MODE DE CAEN	CARBONADE FLAMANDE
LÉGUMES COUSCOUS PRINTANNIER	POMMES DE TERRES RISSOLEES	CAROTTES LOCALES	FONDUE DE POIREAUX BIO	RIZ IGP PILAF	PUREE	POMMES DE TERRE SAUTEES
SEMOULE BIO	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO	PETITS POIS	COMPOTE DE POMMES BIO	ENDIVE BRAISEE LOCALE
VACHE QUI RIT BIO	COMTE AOP	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	BRIE	FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT	CAKE AU CITRON DU CHEF	LIEGEOIS CAFE	PATISSERIE



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril	samedi 04 avril	dimanche 05 avril
POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE CHOU FLEUR BIO	WRAPS AU THON ET CAROTTES RAPEES	CELERI LOCAL REMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRTE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	SALADE DE MUSEAUX VINAIGRETTE
SAUCE BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	FRICASSÉE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE COLIN LIEU MSC A LA BORDELAISE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	CUISSE DE POULET ET SON JUS
PÂTES PAPILLONS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE BOULANGERES	PETIT POIS	BROCOLIS BIO GRATINES	POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE ROSTI
EMMENTAL RAPE BIO	EPINARDS BIO BECHAMEL	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PETITS POIS CAROTTES
GOUDA BIO	CANTAL AOP	VACHE QUI RIT BIO	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	FROMAGE	MAROILLES AOP
FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT LOCAL NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS MIXES	BROWNIE DU CHEF	CREME DESSERT CAMEL	PATISSERIE



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

Lundi de Pâques

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril	samedi 11 avril	dimanche 12 avril
ROSETTE ET CONDIMENTS	POMELOS	CAROTTES LOCALES BIO RAPEES FACON MALTAISE	OEUF DUR MIMOSA	CELERI LOCAL REMOULADE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
ROTI DE BOEUF/SAUCE BEARNAISE	MIJOTE DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE	LASAGNES	BOULETTE A L'AGNEAU	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	SAUCE CARBONARA	SAUTE DE PORC LOCAL PRINTANIER
POMMES DE TERRE NOISETTE	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP AUX PETIS LEGUMES	TAGLIATELLES	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)
JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA		CAROTTES BIO ET NAVET ROTIS AU MIEL		EMMENTAL RAPE BIO	CHOU DE BRUXELLES
TOMME BLANCHE	GOUDA BIO	FROMAGE	COMTE AOP	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE	BRIE
PATISSERIE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	GÂTEAU DE PÂQUES	PETIT SUISSE AUX FRUITS	PATISSERIE