

## Thorens



### SEMAINE DU 27-févr AU 03-mars 2022

	lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Entrée	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Salade de coquillettes	Radis beurre	-
Plat principal	Riz à la cantonaise	Gratin de poisson	Poulet rôti au thym	Saucisses grillées	Émincé de bœuf aux oignons confits
Plat remplacement	-				-
Accompagnement 1	(riz, petits pois, omelette)	Épinards	Haricots beurre sautés	Purée de potiron	Pommes boulangères
Accompagnement 2	Plat unique		-		
Produits laitiers	St Nectaire laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette	Cantal jeune	Fromage des Bornes
Dessert	Crème dessert vanille	-	Ananas frais	Fian pâtissier	Clémentines
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





# Thorens

## SEMAINE DU 06-mars AU 10-mars 2022

	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
<b>Entrée</b>	Salade verte	Salade de blé	Salade de perles	Cèleri en rémoulade	Mâche
<b>Piet principal</b>	Filet de poisson matelote	Tortilla pommes de terre	Sauté de dinde à la provençale	Gratin de pommes de terre montagnard	Sauté de veau aux olives
<b>Piet remplacement</b>				-	-
<b>Accompagnement 1</b>	Poêlée romanesco	Carottes fondantes	Pansais au beurre	(pommes de terre, crème, reblochon)	Pâtes au beurre
<b>Accompagnement 2</b>				-	
<b>Produits laitiers</b>	-	Fromage blanc	Tomme au lait pasteurisé	Yaourt nature	Comté
<b>Dessert</b>	Éclair	-	Pomme de Savoie	Compote pomme abricots sans sucre ajouté	Pêche au coulis
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bonne française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens



SEMAINE DU

13-mars

AU

17-mars

2022

	lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Entrée	Endives vinaigrette	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	-	Carottes râpées
Plat principal	Fricassée de poisson à l'aneth	Curry de pommes de terre et haricots rouges	Rôti de dinde au jus	Diot fumé	Émincé de bœuf à la bourguignonne
Plat remplacement		-			-
Accompagnement 1	Blé	Brocolis	Pommes vapeur	Lentilles	Gratin de potiron
Accompagnement 2			-		
Produits laitiers	-	Fromage des Bornes	Comté	Emmental	Yaourt aromatisé
Dessert	Liégeois	Ananas	Poire chocolat amandes	Pomme de Savoie	Marbré du Chef
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Vente bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





## Thorens

SEMAINE DU

20-mars

AU

24-mars

2022

	lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	<i>Amérique Du Sud</i>	vendredi 24 mars 2023
Entrée	Radis beurre	Salade de boulgour	Salade de pommes de terre au thon	Salade de haricots rouges et paprika	Coleslaw
Plat principal	Quenelles gratinées sauce tomate	Filet de poisson meunière	Sauté de porc à la moutarde	Poulet sauce maracudja (oignon, crème, fruit de la passion)	Bolognaise au bœuf
Plat remplacement					
Accompagnement 1	Riz	Carottes braisées	Haricots plats à l'ail	Quinoa au beurre d'agrumes	Macaroni
Accompagnement 2					
Produits laitiers	Tomme au lait pasteurisé	Fromage blanc	Cantal jeune	Yaourt nature	Fromage des Bornes
Dessert	-	Banane	Ananas	Gâteau ananas coco	-
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Vente bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens



### SEMAINE DU 27-mars AU 31-mars 2022

	lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Entrée	Endives vinaigrette	Salade de pâtes	Salade de haricots blancs	-	Radis et pomme râpés
Plat principal	Haricots rouges au chili	Escalope de dinde au Madère	Filet de poisson au coulis	Sauté de veau marengo	Brandade de poisson
Plat remplacement					(plat complet)
Accompagnement 1	Riz	Gratin de chou fleur	Épinards	Haricots beurre persillés	-
Accompagnement 2					-
Produits laitiers	-	Comté	St Nectaire laitier	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert	Banane	Pomme de Savoie	Quatre quarts aux pépites	Compote pomme banane sans sucre ajouté
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Vande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

