

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS MATERNELLES




La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
 douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 09 mars	mardi 10 mars 	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>
	SALADE COMPOSEE	SALADE COLESLAW	SALADE SAVOYARDE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE	FILET DE LIEU
	RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLES		BOULGOUR
	POEELE DE LEGUMES	CŒUR DE BLE		GRATIN DE LEGUMES FRAIS
	CORBILLE DE FRUITS	BEIGNET DE CARNAVAL		MOUSSE FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS MATERNELLES

La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Les toques des chefs à l'honneur !



Repas végétarien



C'est le printemps!

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
	CRUDITE DU JOUR	POTAGE DE LEGUMES	TOURIN BASQUE	CAROTTES RAPEES
	SAUCISSE DE TOULOUSE	CARBONADE DE BŒUF	NUGGET'S VEGETAL	POISSON DU JOUR
	CAROTTES VICHY	RIZ PILAF	GRATIN DE POMMES DE TERRE	POEELE DE POTIMARRON
	FRITES	HARICOTS PLATS	HARICOTS BEURRE	BOULGOUR
	CREME VANILLE	ŒUF AU LAIT	TARTE CHOCOLAT BANANE	ENTREMET VANILLE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS MATERNELLES

La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**

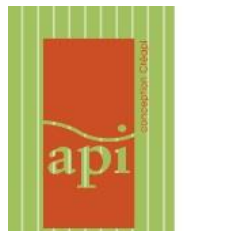


Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

Repas végétarien



	lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU MAIS	BATONNETS DE MOZZARELLA	SALADE DE RADIS ROSES
	STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS	PANE AU FROMAGE	COLOMBO DE POULET	POISSON DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES	CŒUR DE BLE	NAVETS AU MIEL	POMMES VAPEUR
	COQUILLETES AU BEURRE	EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	CAROTTES SAUTEES
	COMPOTE DE PECHE	MOUSSE AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS



75g



Bon appétit!

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS MATERNELLES

La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Repas végétarien



	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	MEDAILLON DE SURIMI	ROSETTE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	RADIS BEURRE
	JAMBON BRAISE	ROTI DE DINDE AU JUS	RAVIOLI AU FROMAGE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE POIVRONS
	HARICOTS VERTS	PATES	PETITS POIS	GRATIN DE LÉGUMES FRAIS
	POMME DE TERRE SAUTEES	CAROTTES		RIZ SAFRANÉ
	SALADE DE FRUITS FRAIS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	TARTE A LA PATATE DOUCE CAMELISEE	FRUIT DE SAISON



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Avril,
Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

	lundi 06 avril	Repas Maghreb mardi 07 avril	Repas végétarien jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
Fêtons les	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	SALADE JAMBON EMMENTAL	FEUILLE DE BRICK AU FROMAGE	ALLUMETTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
	ROTI DE PORC	TAJINE AU POULET	CREPE COMPLETE	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TOMATE
	CŒUR DE BLE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PATES
	CELERI BRAISE AU MIEL	LEGUMES TAJINE		CHOUX DE BRUXELLES AU LARD
	CORBILLE DE FRUITS	SALADE D'ORANGE, CANELLE ET FLEUR D'ORANGER	CREME DESSERT VANILLE	CORBILLE DE FRUITS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Avril,
Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

	Lundi de Pâques lundi 13 avril	Repas végétarien  mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Fêtons les	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>
		CÈLERI RAVE FRAIS RÉMOULADE	ENDIVE AU JAMBON ET EMMENTAL	MOUSSE DE FOIE ET CORNICION
		PIZZA VEGETARIENNE	POULET ROTI	FILET DE CABILLAUD AUX AGRUMES
		HARICOTS BEURRE	CAROTTES VICHY	COUDES AU FROMAGE (PÂTES)
		RIZ PILAF	FRITES	ACHARD DE LEGUMES
		MOUSSE CARAMEL	TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS ET A LA GELEE DE CAFE	FRUIT DE SAISON

