












































	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 6 au 10 mars	<b>LUNDI 6</b>	salade verte vinaigrette	raviolis au bœuf gratinés	bûche mi-chèvre	compote pomme-banane	
	<b>MARDI 7</b>	piémontaise à la dinde	escalope de volaille sauce vallée d'auge 	carottes persillées	coulommiers	fruit de saison
	<b>MERCREDI 8</b>	carottes rapées* à la ciboulette	filet de lieu sauce crustacés	coquillettes 	saint-nectaire 	liégeois chocolat
	<b>JEUDI 9</b>	friand au fromage	bœuf bourguignon 	pommes de terre	yaourt nature sucré	fruit de saison 
	<b> VENDREDI 10</b>	tomates et pois chiches vinaigrette	rôti de porc sauce champignons 	haricots beurre	vache qui rit	tarte aux pommes
du 13 au 17 mars	<b>LUNDI 13</b>	betteraves aux agrumes 	saucisses de volaille	frites	emmental	crème dessert chocolat
	<b>MARDI 14</b>	céleri aux pommes	émincé de poulet sauce crème 	haricots verts persillés	tomme blanche	fruit de saison
	<b>MERCREDI 15</b>	sardines au citron	curry d'agneau	riz 	fromage blanc sucré	gâteau au yaourt maison
	<b>JEUDI 16</b>	endives vinaigrette	petit salé 	lentilles	chanteneige	fruit de saison
	<b> VENDREDI 17</b>	avocat vinaigrette	poisson pané	courgettes gratinées	gouda	poires au sirop
du 20 au 24 mars	<b>LUNDI 20</b>	chiffonnade d'iceberg et croûtons vinaigrette	filet de colin sauce dugléré	riz 	edam	compote pomme-poire
	<b>MARDI 21</b>	crêpe au fromage	rôti de bœuf au jus 	haricots verts à la tomate	babybel	salade de fruits frais*
	<b>MERCREDI 22</b>	salade coleslaw*	carbonara	spaghettis	camembert	flan gélifié vanille nappé de caramel
	<b>JEUDI 23</b>	tomates et mozzarella au basilic 	sauté de dinde aux pruneaux 	gratin de chou-fleur	fromage blanc de campagne sucré	quatre-quarts
	<b> VENDREDI 24</b>	rosette et cornichons	filet de hoki sauce coco	pommes de terre vapeur	comté 	fruit de saison
du 27 au 31 mars	<b>LUNDI 27</b>	betteraves et maïs vinaigrette 	filet de lieu en croûte d'herbes	macaronis	coulommiers	fruit de saison
	<b>MARDI 28</b>	salade ragga (tomate, maïs, salade, haricots verts)	chili con carne	chanteneige	gélifié vanille	
	<b>MERCREDI 29</b>	beignets de chou-fleur sauce cocktail	sauté de veau marengo 	carottes vichy	petits-suisse aromatisés	fruit de saison 
	<b>JEUDI 30</b>	quiche au fromage	sauté de porc provençale 	brocolis	mimolette	abricots au sirop
	<b> VENDREDI 31</b> <b>Repas créole</b>	salade avocat et crevettes	poulet colombo 	riz créole	yaourt nature sucré	flan coco
du 3 au 7 avril	<b>LUNDI 3</b>	mousse de canard et cornichons	saumon crème d'aneth	boullgour	brie	fruit de saison 
	<b>MARDI 4</b>	concombre* vinaigrette à la coriandre	couscous (merguez, boulettes)	légumes couscous semoule	cantal 	fromage blanc aux fruits
	<b>MERCREDI 5</b>	salade verte	pizza	yaourt aromatisé	salade de fruits frais*	
	<b>JEUDI 6</b>	céleri 	omelette au fromage	chou-fleur persillé	délice au chèvre	compote pomme-framboise
	<b> VENDREDI 7</b>	tarte aux poireaux	cordon bleu de volaille	carottes persillées	camembert	fruit de saison
du 10 au 14 avril	<b>LUNDI 10</b>	salade verte et croûtons	poulet rôti 	frites	edam	mousse au chocolat
	<b>MARDI 11</b>	betteraves vinaigrette	jambon braisé sauce Porto 	carottes et pommes de terre	vache qui rit	fruit de saison
	<b>MERCREDI 12</b>	avocat vinaigrette	bolognaise	spaghettis 	yaourt nature sucré	clafoutis maison
	<b>JEUDI 13</b>	taboulé	steak au poivre 	haricots verts	mimolette	fruit de saison 
	<b> VENDREDI 14</b>	salade coleslaw	paëlla au poisson	riz paëlla	emmental	liégeois vanille
du 17 au 21 avril	<b>LUNDI 17</b>	F	É	R	I	É
	<b>MARDI 18</b> <b>Repas de Pâques</b>	tomates vinaigrette au basilic 	gigot d'agneau au thym	haricots verts	saint-nectaire 	moelleux au chocolat, crème anglaise et vermicelles
	<b>MERCREDI 19</b>	concombre, carottes rapées et betteraves	rôti de bœuf aux poivrons 	coquillettes 	fromage blanc au miel	pain d'épices
	<b>JEUDI 20</b>	chiffonnade d'iceberg et maïs	émincé de poulet sauce champignons 	gratin de chou-fleur et pommes de terre	brie	compote pomme-coing
	<b> VENDREDI 21</b>	lentilles à l'échalote	filet de poisson pané	riz sauce provençale	délice de brebis	fruit de saison
du 24 au 28 avril	<b>LUNDI 24</b>	œuf dur mayonnaise 	filet de lieu sauce dieppoise	blé	samos	fruit de saison
	<b>MARDI 25</b>	salade de pâtes au thon	sauté de dinde au curry 	duo de carottes persillées	cantal	fruit de saison 
	<b>MERCREDI 26</b>	tomates et feta basilic 	rôti de veau sauce chasseur 	poêlée campagnarde	yaourt nature sucré	poires au chocolat
	<b>JEUDI 27</b>	carottes rapées vinaigrette à la ciboulette	hachis parmentier maison	carré de l'est	crème dessert vanille	
	<b> VENDREDI 28</b>	céleri rémoulade	nuggets de poulet et ketchup	gratin de courgettes	saint-paulin	éclair au chocolat

\* Produits de saison. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo 

Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) , volaille  et porc  sont d'origine française.

Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo 

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.