





























	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 5 au 9 mars	LUNDI 5	Carottes râpées vinaigrette	Bolognaise de bœuf	Spaghettis	Vache qui rit	Mousse au chocolat
	MARDI 6	Salade d'endives aux noix	Rôti de dinde aux champignons	Petits pois carottes	Carré de l'est	Tarte aux pommes
	MERCREDI 7	Cervelas vinaigrette	Pavé de saumon à l'oseille	Blé pilaf	Tomme grise	Fruit de saison 
	JEUDI 8	Salade de riz au thon	Cordon bleu de dinde	Carottes à la crème 	Petit moulé nature	Fruit de saison
	 VENDREDI 9	Tarte au fromage	Sauté de porc à la tomate 	Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré	Salade d'oranges à la cannelle
du 12 au 16 mars	LUNDI 12	Betteraves au fromage blanc 	Saucisse de Toulouse aux herbes	Haricots blancs cuisinés	Edam	Gélatifié chocolat
	MARDI 13	Salade verte et maïs	Émincé de poulet au citron et coriandre 	Semoule aux épices	Croute noire	Fruit de saison 
	MERCREDI 14	Pâté de campagne et cornichons	Rôti de bœuf au jus de thym 	Haricots verts sautés	Abondance 	Compote pomme cassis
	JEUDI 15 Animation Réunionnaise	Samoussa de légumes	Cari de poulet 	Riz et haricots rouges	Blanc manger coco	Rocher coco
	 VENDREDI 16	Frisée aux lardons et croutons	Sauté d'agneau romarin	Printanière de légumes	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
du 19 au 23 mars	LUNDI 19	Macédoine mayonnaise	Moussaka		Comté 	Yaourt aux fruits 
	MARDI 20	Taboulé	Osso bucco de dinde 	Tagliatelles	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	MERCREDI 21	Salade iceberg vinaigrette	Goulash 	Pommes de terre persillées 	Camembert	Entremets vanille
	JEUDI 22	Endives vinaigrette au miel	Rôti de porc au curry 	Carottes persillées	Petit moulé nature	Carré chocolat
	 VENDREDI 23	Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne	Paëlla de poisson	Riz paëlla	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
du 26 au 30 mars	LUNDI 26	Betteraves vinaigrette 	Nuggets de volaille	Frites	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	MARDI 27	Salade de riz niçois (maïs, tomate, poivron, olive)	Filet de colin à la provençale	Haricots verts à la ciboulette	Gouda	Flan nappé caramel
	MERCREDI 28	Coleslaw	Rôti de bœuf au poivre 	Poêlée campagnarde	Carré roussot	Tarte coco
	JEUDI 29	Salade iceberg et surimi	Sauté de porc aux oignons 	Coquillettes	Croclait	Poire au chocolat
	 VENDREDI 30	Carottes râpées vinaigrette	Poulet rôti 	Choux de Bruxelles braisés	Crème de brebis	Fruit de saison 
du 2 au 6 avril	LUNDI 2	F	É	R	I	É
	MARDI 3	Concombres vinaigrette	Pavé de hoki aux crevettes	Courgettes sautées	Camembert	Fruit de saison 
	MERCREDI 4	Rillettes de thon	Rôti de veau au jus 	Carottes à la crème 	Saint-Nectaire 	Salade de fruits acapulco
	JEUDI 5	Chou chinois à l'emmental	Brandade de morue		Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	 VENDREDI 6	Terrine de légumes	Jambon braisé sauce madère 	Gratin de blettes et pommes de terre	Mimolette	Compote pomme fraise
du 9 au 13 avril	LUNDI 9	Salade de mâche et cubes de betteraves	Omelette sauce piperade	Pommes de terre sautées	Edam	Fruit de saison
	MARDI 10	Concombres vinaigrette	Couscous boulettes et merguez	Semoule 	Yaourt nature sucré	Compote pomme banane
	MERCREDI 11	Radis croque au sel	Gigot d'agneau au thym	Flageolets cuisinés	Tomme blanche	Flan pâtissier
	JEUDI 12	Beignets de choux-fleurs sauce cocktail	Aiguillettes de poulet aux champignons noirs 	Poêlée champêtre	Brie	Fruit de saison
	 VENDREDI 13	Tomates mimosa 	Choucroute de poisson (chou choucroute et pommes de terre)		Vache qui rit	Gélatifié vanille
du 16 au 20 avril	LUNDI 16	Salade de radis et maïs	Ailerons de poulet BBQ	Haricots plats persillés	Chanteneige	Compote de pomme
	MARDI 17	Betteraves vinaigrette 	Quenelles de brochet sauce nantua	Riz pilaf	Tomme de savoie 	Fruit de saison
	MERCREDI 18	Salade iceberg et mimolette	Assiette grecque (pain pita, poulet, pommes de terre campagnardes)		Yaourt et sucre 	Crème dessert chocolat
	JEUDI 19	Salade de tortis au jambon de dinde	Rôti de bœuf au romarin 	Jeunes carottes persillées	Gouda	Fruit de saison
	 VENDREDI 20	Terrine de légumes sauce cocktail	Boulette d'agneau aux épices	Blé à la tomate	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
du 23 au 27 avril	LUNDI 23	Cœur de palmier et artichauts vinaigrette	Croquette de poisson	Gratin de choux-fleurs	Yaourt aromatisé	Fruit de saison 
	MARDI 24	Concombres à la menthe	Sauté de bœuf façon bourguignonne 	Pommes de terre vapeur	Fromage blanc sucré	Compote de pomme poire
	MERCREDI 25	Carottes râpées vinaigrette au balsamique	Endives au jambon 		Camembert	Riz au lait au chocolat
	JEUDI 26	Salade iceberg et maïs	Brandade de poisson		Vache qui rit	Yaourt aux fruits 
	 VENDREDI 27	Terrine de campagne	Palette de porc à la diable	Lentilles cuisinées	Edam	Fruit de saison
du 30 avril au 4 mai	LUNDI 30	Salade de tomates à la grecque	Blanquette de veau 	Riz pilaf	Petit moulé ail et fines herbes	Viennois chocolat
	MARDI 1er	F	É	R	I	É
	MERCREDI 2	Salade de mâche mimosa	Pavé de poisson sauce échalote	Mélange campagnard	Fournois	Tarte aux pommes
	JEUDI 3	Betteraves vinaigrette 	Rôti de porc sauce tomate 	Spaghettis 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	 VENDREDI 4	Rosette de Lyon cornichons	Paupiette de volaille aux champignons	Haricots plats	Faisselle et sucre	Fruit de saison

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo ACC.

Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo AB.