

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