










































	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 9 au 13 mars	LUNDI 9	Beignet de choux-fleurs sauce cocktail	Filet de hoki sauce Nantua 	Haricots verts aux champignons 	Yaourt nature sucré de la ferme de Viltain	Brownie
	MARDI 10	Saucisson sec cornichons	Aiguillette de poulet sauce moutarde et miel 	Brocolis	Saint-Nectaire 	Flan pâtissier
	MERCREDI 11	Endives à l'orange	Saucisse de Toulouse sauce tomate 	Farfalle	Petit suisse sucré 	Fruit de saison
	JEUDI 12 Plats végétariens	Iceberg et tomates vinaigrette balsamique	Pates tortellinis ricotta épinards sauce crème		Camembert	Compote de pommes fraises
	VENDREDI 13	Salade de perles, tomates et estragon	Sauté de bœuf au paprika 	Poêlée de légumes	Edam	Fruit de saison
du 16 au 20 mars	LUNDI 16 Plats végétariens	Betteraves ciboulette vinaigrette	Omelette nature	Carottes	Bûche du Pilat	Fruit de saison
	MARDI 17	Pâté de campagne cornichons	Macaroni carbonara 		Yaourt sucré	Poire sauce chocolat
	MERCREDI 18	Potage poireaux pommes de terre	Rôti de bœuf sauce curry 	Haricots beurre	Bleu	Tarte au pommes
	JEUDI 19	Salade Suisse (Salade, emmental croûtons)	Filet de cabillaud sauce aux petits légumes 	Blé	Fol Épi	Compote saveur biscuitée
	VENDREDI 20	Céleri aux pommes	Sauté de poulet aux oignons 	Gratin de blettes et pommes de terre	Fromage blanc de campagne et cassonade 	Fruit de saison
du 23 au 27 mars	LUNDI 23 Plats végétariens	Carottes mimosa vinaigrette à la framboise	Gnocchis au basilic, tomate et parmesan		Petit moulé nature	Fruit de saison
	MARDI 24	Concombres ciboulette	Tajine d'agneau aux pruneaux 	Légumes à tajine	Mimolette	Éclair au chocolat
	MERCREDI 25	Haricots verts et maïs vinaigrette	Filet de colin sauce citron 	Tagliatelles	Petit suisse aromatisé	Crème vanille
	JEUDI 26 REPAS DES ÎLES	Avocat vinaigrette citronnée	Colombo de porc antillais	Riz créole 	Yaourt brassé aux fruits mixés	Salade mangue coco
	VENDREDI 27	Taboulé	Émincé de dinde aux olives 	Haricots plats	Fourme d'Ambert 	Fruit de saison 
du 30 mars au 3 avril	LUNDI 30 Plats végétariens	Radis et beurre	Croc fromage	Poêlée maraichère	Yaourt vanille	Paris-Brest
	MARDI 31	Salade verte aux croûtons 	Poulet rôti aux épices tandoori 	Courgettes à la tomate	Coulommiers	Fruit de saison
	MERCREDI 1 ^{er}	Concombres ciboulette	Daube de bœuf 	Riz 	Tomme grise	Géliné caramel
	JEUDI 2	Salade piémontaise	Filet de carrelet sauce brestoise 	Petits pois carottes	Carré de l'est	Fruit de saison
	VENDREDI 3	Asperges au vinaigre balsamique	Cheese burger	frites	Chanteneige	Glace
centres aérés du 6 au 10 avril	LUNDI 6	Betteraves vinaigrette 	Filet de colin sauce varoise (Huile d'olive, basilic, tomates, citron) 	Ratatouille	Montboissié	Fruit de saison
	MARDI 7	Salade iceberg	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne 	Pommes noisettes	Croc lait	Compote de pommes
	MERCREDI 8 Plats végétariens	Salade de quinoa à l'orientale	Carbonara aux légumes (carottes et champignons) et spaghettis		Fromage blanc nature sucré	Crêpe au chocolat
	JEUDI 9	Pâté de campagne cornichons	Émincé de dinde à la crème de poireaux 	Gratin de choux-fleurs	Tartare nature	Clafoutis
	VENDREDI 10	Carottes vinaigrette 	Sauté de veau au citron 	Semoule	Munster 	Fruit de saison
centres aérés du 13 au 17 avril	LUNDI 13	F	É	R	I	É
	MARDI 14	Feuilleté au fromage	Filet de merlu sauce tomate 	Boulghour	Petit Louis	Fruit de saison 
	MERCREDI 15 Plats végétariens	Samoussa aux légumes	Omelette aux herbes	Poêlée de légumes	Fromage blanc de campagne nature et sucré 	Tarte crumble aux pommes
	JEUDI 16 Menu Espagnol	Frito misto sauce tartare	Paella au poulet 	Riz à paella	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	VENDREDI 17	Salade emmental et maïs	Goulasch de bœuf 	Pommes vapeur	Tomme blanche	Flan pâtissier
du 20 au 24 avril	LUNDI 20	Salade de mâche mimosa	Cordon bleu	Carottes braisées 	Emmental	Glace bâtonnet chocolat
	MARDI 21 Plats végétariens	Céleri rémoulade	Couscous végétarien		Velouté fruit	Pêche corail aux amandes
	MERCREDI 22	Nems au poulet	Cari de hoki 	Riz zembrocale (Réunion : riz bio aux haricots rouges) 	Livarot 	Fruit de saison
	JEUDI 23	Salade d'endives gourmande (Endives, jambon, bleu, moutarde, vinaigre de cidre, crème fraîche)	Rôti de bœuf jus au romarin 	Brocolis en gratin	Coulommiers	Tiramisu
	VENDREDI 24	Carottes au citron	Escalope de veau haché sauce au poivre	Gratin dauphinois	Petit suisse aromatisé	Pomme cuite sauce chocolat
du 27 avril au 1er mai	LUNDI 27	Quiche lorraine	Filet de colin d'Alaska pané + citron 	Choux-fleurs sauce Mornay	Carré Ligeil	Fruit de saison
	MARDI 28 Plats végétariens	Salade verte aux croûtons	Falafels sauce tomate	Épeautre pilaf 	Fromage blanc sucré	Cookie
	MERCREDI 29	Asperges vinaigrette	Assiette grecque (Poulet, oignons, tomates, iceberg, sauce blanche)	Frites	Babybel	Île flottante
	JEUDI 30	Saucisson sec cornichons	Estouffade de bœuf à la provençale 	Poêlée de légumes	Petit moulé	Fruit de saison 
	VENDREDI 1 ^{ER}	F	É	R	I	É
du 4 au 8 mai	LUNDI 4	Betteraves vinaigrette	Couscous merguez boulettes 	Légumes et semoule couscous 	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	MARDI 5 Plats végétariens	Iceberg 	Nuggets de blé sauce cocktail	Carottes braisées	Camembert	Éclair au chocolat
	MERCREDI 6	Salade de pommes de terre ciboulette tomates cerises vinaigrette moutarde à l'ancienne	Jambon sauce madère	Haricots plats	Bûche mi-chèvre	Liégeois chocolat
	JEUDI 7	Taboulé breton	Carbonade de bœuf	Tortis	Cantal 	Salade de fruits frais
	VENDREDI 8	F	É	R	I	É

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.  Pêche responsable  apparaît avec le logo  et porc  sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo . Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère)  et volaille  sont d'origine française. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo .