



Légende :

Préparé par nos
ChefsProduit local
et/ou
régional

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars	lundi 09 avril	mardi 10 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON (thon, tomate, pdt)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES (pommes locales) VINAIGRETTE	TARTE SAVOYARDE	SALADE PIEMONTAISE	CELERI RAPE AU FROMAGE BLANC	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE AFRICAINE (coco de palme, vinaigrette à la menthe)
PALETTE DE PORC A LA DIABLE	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	HACHIS PARMENIER (VBF)	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	FILET DE COLIN AU CITRON	BŒUF BRAISE SAUCE PAPRIKA	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE REIMS (VPF, local)	TAJINE DE POULET AUX EPICES
HARICOTS VERTS A L'AIL	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT	MINI-CHEVRE (BC)	COURGETTES A LA BECHAMEL	TORTIS	PUREE CRECY	SEM OULES
EMMENTAL	MUNSTER (à portionner)	VACHE QUIRIT	BANANE	PETIT COTENTIN NATURE	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
POMME (locale)	LIEGOIS CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE		POMME (locale)	NOVLY VANILLE	COMPOTE DE POMMES	CAKE A LA BANANE (à portionner)

lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
CELERI RAPE EN REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COESLAW (carottes locales)	VELOUTE DE LEGUMES
EMINCE DE PORC (VPF) AU CURRY DOUX	FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH	MIJOTE DE BŒUF A LA NICOISE (VBF, local)	CHIPOLATAS ET SES
COQUILLETES	PUREE DE POTIRON (dont pdt)	RATATOUILLE	LENTILLONS BIO (locaux)
FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE SUCRE (régional)	CAMEMBERT (à portionner)	TOMME NOIRE	CARRE FONDU
COMPOTE POMMES-FRAISE	ORANGE	Anniversaire du mois : CAKE AUX PETITES DE CHOCOLAT (à portionner)	POMME (locale)

lundi 16 avril	mardi 17 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES ET	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	BŒUF BOURGUIGNON (VBF, local)
LENTILLES	CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	RATATOUILLE	RIZ
KIRI	BRIE (à portionner)	CARRE FONDU	SAINT PAULIN
ORANGE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	Anniversaire du mois : QUATRE-QUART AUX POIRES (à portionner)	KIWI (K)

VACANCES DE PÂQUES : DU 23 AVRIL AU 6 MAI 2018

lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE	SALADE ICEBERG AU THON	BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE
FILET DE POULET (régional) JUS AU THYM	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE AU BLEU	VEAU MARENGO	ŒUF DUR A LA FLORENTINE ET SES
PETITS POIS	Frites	PATES D'ALSACE (régionales)	POMMES DE TERRE
TARTARE AIL ET FINES HERBES	EDAM	KIRI	SAINT-PAULIN (à portionner)
KIWI	FROMAGE BLANC AROMATISE	DESSERT DE PÂQUES (A et FC)	BANANE

lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
SALADE STRASBOURGEOISE	FERIE		RADIS ET BEURRE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FERIE		FILET DE HOKI SAUCE AU BASILIC
PETITS POIS CAROTTES	FERIE		ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt locales)
MIMOLETTE	FERIE		VACHE QUIRIT
POMME (locale)	FERIE		COMPOTE POMMES-ANANAS

lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
FERIE	CHOU BLANC AU CURRY	CAKE AU JAMBON ET OLIVES (à portionner)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE
FERIE	FILET DE POISSON PANE	ROTI DE DINDE AU CIDRE (cidre local)	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS (VBF, régional)
FERIE	PUREE D'HARICOTS VERTS (dont pdt)	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	PENNE
FERIE	VACHE QUIRIT	GOUDA	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)
FERIE	CREME DESSERT CAMEL	KIWI	YAOURT AROMATISE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."