


 Produit local  
et/ou  
régional


BIO

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/trebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kivi (K)

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	CAKE AU FROMAGE (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE	SALADE CAMPAGNARDE	SAUCISSON SEC ET CORNICIONS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PERSILLÉE	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY
FILET DE MERLU AU CURRY	LASAGNES DE LEGUMES	EMINCE DE PORC (local) VVF) A LA MOUTARDE DE 12-14 JOURS	GRATIN DE COQUILLETES BIO CHAMPIGNONS DES DE VOLAILLE	POISSON PANÉ ET SON CITRON	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	HACHIS DE PATATE DOUCE SUR UN EFFILOCHE DE CANARD	STEAK VEGETALE SAUCE TOMATE
RIZ BIO CREOLE	YAOURT NATURE SUCRE	CAROTTES RONDELLES	SAIN T NECTAIRE (à portionner)	PETITS POIS CAROTTES	COQUILLETES BIO	VACHE QUI RIT	RIZ BIO
VACHE QUI RIT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CAMEMBERT BIO (à portionner)	POMME	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	COULOMMIERS (à portionner)	NID D'ABELLE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
KIWI BIO		CREME DESSERT CHOCOLAT		YAOURT NATURE SUCRE	BANANE BIO		POIRE
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ORANGE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	QUICHE LORAIN (à portionner)	
MIJOTE DE BŒUF (VBF) SAUCE NAPOLITAINE	CHILI SIN CARNE	SAUCISSE A LA TOME DES ARDENNES (régionales)	FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON	RAVOLINI AUX LEGUMES SAUCE CREME	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	MIJOTE DE POULET (local, VVF) SAUCE CREME CURRY	
SEMOULE BIO	RIZ BIO	LENTILLONS BIO (local)	PETITS POIS EXTRA FINS	PETIT MOULE NATURE	RIZ BIO CREOLE	HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES	FERIE
MONTBOISSIER (à portionner)	EDAM (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	ORANGE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	BRIE EN POINTE (à portionner)	
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	BANANE BIO	POIRE	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)		COMPOTE POMMES FRAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	TABOULE A LA MENTHE (semoule bio)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	RADIS ET BEURRE	CONCOMBRES A LA MENTHE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	
BOULETTES D'AGNEAU ET SES LEGUMES	FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC	SAUTE DE POULET (local, VVF) A LA CREME	PARMENTIER VEGETARIEN	SAUTE DE BŒUF (VBF) AUX CAROTTES	AGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE VACHE QUI RIT	CACASSE A CUL NU (dont saucisse fumée locale)	FERIE
RIZ BIO	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	CAROTTES AU ROMARIN	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	SEMIOULE BIO	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	FRAIDOU	
CHANTENEIGE	BUCHE FRAICHE AIL ET FINES HERBES (régionale) (à portionner)	SAMOS	KIWI BIO	BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)	CANTAL (à portionner)	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local)	
ORANGE	YAOURT AROMATISE	POIRE AU SIROP DE TILLEUL		VELOUTE FRUITS	KIWI		
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PERSILLÉE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE ECHALOTE	CELERI RAPEES VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CONCOMBRES SAUCE CREME CIBOULETTE	TABOULE A L'ORIENTAL (semoule bio)	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PERSILLÉE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS
NUGGETS DE BLE	ROTI DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENCEALE	TORTIS A LA CARBONARA	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE FORESTIERE	ROTI DE PORC (VVF) A LA DIJONNAISE	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE TOMATE	GRATIN DE COQUILLETES BIO PETITS L'ECUMES SAUCE FROMAGERE	NUGGETS DE POISSON
GRATIN D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	CANTAFRAIS	PUREE D'HARICOTS VERTS (dont pommes de terre)	DUO DE COURGETTES A L'AIL	SEMIOULE BIO	KIRI	PETITS POIS
BRIE EN POINTE (à portionner)	GOUDA (à portionner)	LIEGEOIS CHOCOLAT	CAMEMBERT BIO (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	CREME DESSERT VANILLE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
CREME DESSERT VANILLE	POMME		FROMAGE BLANC AROMATISE	POMME	FROMAGE BLANC AROMATISE		ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MARBRE (à portionner)

"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."