



Légende :

BIO

PRODUIT REGIONAL

Repas à thème

RECETTE CUISINÉE

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

POISSON DE PLEINE MER

MENU SAVOYARD

Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeu 12 Mars	Vendredi 13 Mars
SAUTÉ DE HAUTS DE CUISSE DE POULET NIÇOIS	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	DUO DE CRUDITÉS	SALADES MIXTES	MOUSSE DE FOIE
SEMOULE	POÊLÉE DE LÉGUMES	DINDE À L'ESTRAGON	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE ET JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE
CAMEMBERT	FLAN À LA VANILLE	CŒUR DE BLÉ À LA TOMATE	(PLAT COMPLET)	MOUSSELINE
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ		ABRICOTS AU SIROP	ROULÉ MYRTILLE	FRUIT DE SAISON

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeu 19 Mars	Vendredi 20 Mars
BŒUF AU PAPRIKA	SOUPE MARAÎCHERE	ŒUF DUR MIMOSA	POULET AU JUS DE CUISSON ET OIGNONS	COLESLAW
POMMES DE TERRE BOULANGÈRE	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE) ET CHIPS NACHOS	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE SUR BRUNOISE
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	MACARONI ET RÂPÉ	RIZ	MIMOLETTE	SEMOULE
KIWI	CRÈME AU CHOCOLAT	YAOURT MIXÉ	YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE	ÉCLAIR À LA VANILLE

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeu 26 Mars	Vendredi 27 Mars
PÂTES BOLOGNAISE ET EMMENTAL	BŒUF EN DAUBE	FRIAND AU FROMAGE	OMELETTE SAUCE TOMATE	CÉLÉRI RÉMOULADE
(PLAT COMPLET)	RIZ ET SA RATATOUILLE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE	POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE	POISSON BLANC AU FROMAGE
MAASDAM	VACHE QUI RIT *	MÊLÉE DE LÉGUMES	EDAM	PURÉE DE CAROTTES
COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE SUCRÉ

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1er Avril	Jeu 02 Avril	Vendredi 03 Avril
BOULETTES DE SOJA SUR CONFIT NIÇOIS	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	GRATIN DAUPHINOIS AU THON	SOUPE DE CAROTTES	MOELLEUX DE BŒUF SAUCE DOUCE AU POIVRE
SEMOULE	CARBONNADE DE BŒUF	(PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC A LA TOMATE	MÉLI MÉLO DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE)
FROMAGE	Frites *	FROMAGE	COQUILLETES ET RÂPÉE	CROC LAIT
BANANE	YAOURT MIXÉ	COMPOTE AUX DEUX FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL

Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeu 09 Avril	Vendredi 10 Avril
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSE KNACK ET SAUCISSON	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PROTÉINES VÉGÉTALES	CORDON BLEU	TARTE AUX POIREAUX
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE (POMMES DE TERRE)	(PLAT COMPLET)	POÊLÉE DE LÉGUMES (PDT BÉCHAMEL)	MERLU FAÇON MEUNIÈRE
PETITS POIS CAROTTES (POMMES DE TERRE)	BISCUIT SPÉCULOOS	COULOMMIERS	PYRENEES A LA COUPE DESSERT ET CHOCOLAT DE PAQUES	PURÉE
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER SAVEUR PÊCHE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

BONNES VACANCES

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeu 30 Avril	Vendredi 1er Mai
LENTILLES VERTES A LA VINAIGRETTE	SOUPE À LA TOMATE	RAVIOLIS ET FROMAGE	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE	FÉRIÉ
PIZZA AU FROMAGE	PORC AU ROMARIN	(PLAT COMPLET)	TRANCHE DE JAMBON E KETCHUP	
SALADES MIXTES ET COMPOSANT	SEMOULE ET COURGETTE	PETIT SUISSE	POMMES DE TERRE NOISETTE	
YAOURT AROMATISÉ	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON	FLAN A LA VANILLE	

Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeu 07 Mai	Vendredi 08 Mai
CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	POISSON MEUNIÈRE	MELON CHARENTAIS	CÉLÉRI SAUCE CRÈMEUSE	FÉRIÉ
LASAGNES	RIZ ET SA RATATOUILLE	FRICASSE DE POULET A LA VACHE QUI RIT *	POUTINE DU QUÉBEC AU FROMAGE	
(PLAT COMPLET)	FONDU PRÉSIDENT	MACARONI ET RÂPÉ	POMMES DORÉES AU FOUR	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUITS AU SIROP	

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeu 14 Mai	Vendredi 15 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	POISSON PANÉ	TOMATES À L'HUILE D'OLIVE	SAUCISSE SAUCE MOUTARDE	MELON VERT
PARMENTIER DE BŒUF	RIZ NATURE / POIREAUX BÉCHAMEL	OMELETTE	Frites *	RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE
SALADE ET COMPOSANT	MIMOLETTE	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	VACHE QUI RIT *	GRATIN DE LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	POP CORN	CAKE AU CHOCOLAT

* Ou dérivés de pommes de terre

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »