



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	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
SAUTÉ DE HAUTS DE CUISSÉ DE POULET NIÇOIS	SOUPE A LA TOMATE	SALADES MIXTES SALADE DU CHEF	MOUSSE DE FOIE
SEMOULE	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE ET JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE
CAMEMBERT	POÊLÉE DE LÉGUMES	(PLAT COMPLET)	MOUSSELINE
ASSORTIMENT DE COMPOTES SANS SUCRE AJOUTÉ	FLAN À LA VANILLE CRÈME CHOCOLAT	ROULÉ MYRTILLE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
BŒUF AU PAPRIKA	SOUPE MARAÎCHÈRE	POULET AU JUS DE CUISSON ET OIGNONS	COLESLAW BROCOLIS SAUCE COCKTAIL
POMMES DE TERRE BOULANGÈRE	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE SUR BRUNOISE
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	MACARONI ET RÂPÉ	MIMOLETTE	SEMOULE
KIWI	CRÈME CHOCOLAT CRÈME VANILLE	YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE	ÉCLAIR À LA VANILLE

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
PÂTES BOLOGNAISE ET EMMENTAL	BŒUF EN DAUBE	OMELETTE SAUCE TOMATE	CÉLÉRI RÉMOULADE TOMATES À LA VINAIGRETTE
(PLAT COMPLET)	RIZ ET SA RATATOUILLE	POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE	POISSON BLANC AU FROMAGE
MAASDAM	VACHE QUI RIT *	EDAM	PURÉE DE CAROTTES
ASSORTIMENT DE COMPOTES SANS SUCRE AJOUTÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
BOULETTES DE SOJA SUR CONFIT NIÇOIS	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE SALADE VERTE	SOUPE DE CAROTTES	MOELLEUX DE BŒUF SAUCE DOUCE AU POIVRE
SEMOULE	CARBONNADE DE BŒUF	RÔTI DE PORC A LA TOMATE	MÉLI MÉLO DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE)
FROMAGE	FRITES *	COQUILLETES ET RÂPÉE	CROC LAIT
BANANE	YAOURT MIXÉ FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL FLAN VANILLE

* Ou dérivés de pommes de terre

Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSE KNACK ET SAUCISSON	CORDON BLEU	TARTE AUX POIREAUX QUICHE AU FROMAGE
SALADE STRASBOURGEOISE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE (POMMES DE TERRE)	POÊLÉE DE LÉGUMES (PDT BÉCHAMEL)	MERLU FAÇON MEUNIÈRE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BISCUIT	FROMAGE À LA COUPE	PURÉE
PETITS POIS CAROTTES (POMMES DE TERRE)	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	DESSERT ET CHOCOLAT DE PÂQUES	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON

BONNES VACANCES

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1er Mai
LENTILLES VERTES À LA VINAIGRETTE TABOULÉ	SOUPE À LA TOMATE	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE EBLY AU THON	FÉRIÉ
PIZZA AU FROMAGE	PORC AU ROMARIN	TRANCHE DE JAMBON E KETCHUP	
SALADES MIXTES ET COMPOSANT	SEMOULE ET COURGETTE	POMMES DE TERRE NOISETTE	
YAOURT AROMATISÉ YAOURT NATURE SUCRÉ	TARTE NORMANDE	FLAN A LA VANILLE FLAN CHOCOLAT	

Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES	POISSON MEUNIÈRE	CÉLÉRI SAUCE CRÉMEUSE TOMATES À LA VINAIGRETTE	FÉRIÉ
LASAGNES	RIZ ET SA RATATOUILLE	POMMES DORÉES AU FOUR	
(PLAT COMPLET)	FONDU PRÉSIDENT	FRUITS AU SIROP COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON		

Fête foraine

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	POISSON PANÉ	SAUCISSE SAUCE MOUTARDE	MELON VERT MELON CHARENTAIS
PARMENTIER DE BŒUF	RIZ NATURE / POIREAUX BÉCHAMEL	FRITES *	RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE
SALADE ET COMPOSANT	EDAM	VACHE QUI RIT *	GRATIN DE LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ YAOURT AUX FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUIT DE SAISON	POP CORN	CAKE AU CHOCOLAT

« 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. »