



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	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
CAROTTES A LA CIBOULETTE	SOUPE A LA TOMATE	DUO DE CRUDITÉS	SALADES MIXTES	MOUSSE DE FOIE
SAUTÉ DE HAUTS DE CUISSE DE POULET NIÇOIS	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	DINDE À L'ESTRAGON	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE ET JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE
SEMOULE	POÊLÉE DE LÉGUMES	CŒUR DE BLÉ À LA TOMATE	(PLAT COMPLET)	MOUSSELINE
CAMEMBERT	BISCUIT GAUFRETTE	SAINT PAULIN *	PÂTE DE FRUIT	MILANETTE
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FLAN À LA VANILLE	ABRICOTS AU SIROP	ROULÉ MYRTILLE	FRUIT DE SAISON

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

BONNES VACANCES ☺



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE MARAÎCHÈRE	ŒUF DUR MIMOSA	SALADE ET ÉMINCÉ DE RADIS	COLESLAW
BŒUF AU PAPRIKA	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	CHILI SIN CARNE (SANS VIANDE) ET CHIPS NACHOS	POULET AU JUS DE CUISSON ET OIGNONS	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE SUR BRUNOISE
POMMES DE TERRE BOULANGÈRE	MACARONI ET RÂPÉ	RIZ	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	SEMOULE
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	POINTE DE BRIE	CHÈVRE BÛCHE	MIMOLETTE	RONDELÉ *
KIWI	CRÈME AU CHOCOLAT	YAOURT MIXÉ	YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE	ÉCLAIR À LA VANILLE

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

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

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

FÊTE FORAINE



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

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE CAROTTES	TOMATES À L'HUILE D'OLIVE	CAROTTES AU JUS D'ORANGE	MELON VERT
PARMENTIER DE BŒUF	POISSON PANÉ	OMELETTE	SAUCISSE SAUCE MOUTARDE	RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE
SALADE ET COMPOSANT	RIZ NATURE / POIREAUX BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	FRITES *	GRATIN DE LÉGUMES
BISCUIT PALET BRETON	MIMOLETTE	PÂTE DE FRUIT	VACHE QUI RIT *	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
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. »