








MENU

Semaine du 9 au 13 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Pâté de campagne 	Potage de légumes	Céleri râpé à la vinaigrette 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Blé aux deux poivrons	Filet de volaille aux épices barbecue Frites	Pizza Margherita  Salade verte 	Omelette au fromage  Haricots verts	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Edam
DESSERT	Beignet au chocolat	Fruit frais 	Compote et biscuit	Crème dessert	Salade de fruits frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc










Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

Semaine du 16 au 20 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron	Carottes râpées 	Œuf mayonnaise	Salade de betteraves et féta	Rosette et cornichons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette  Salade verte 	Boulettes de blé façon thai  Semoule	Cuisse de poulet rôti Haricots beurre persillés	Lieu sauce crustacés Purée	Paupiette de dinde à la crème Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit moulé	Bûchette de chèvre	Gouda	Yaourt vanille
DESSERT	Fruit frais 	Danette au chocolat	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc









Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

Semaine du 23 au 27 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, pommes fruits et comté	Coleslaw 	Salade de penne, mais, tomate 	Taboulé	Potage de courgettes fraîches
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel  Riz	Dos de lieu rôti aux herbes Pommes rissolées	Emincé de dinde aux champignons Carottes à la crème	Falafels de fèves et coriandre  Poêlée de légumes tajine	Beignet de calamar Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Yaourt aromatisé	Flanby	Petit suisse	Vache qui rit
DESSERT	Tarte noix de coco	Fruit frais 	Faisselle et son coulis	Eclair au chocolat	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc









Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

Semaine du 30 mars au 3 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucissons panachés 	Endives au fromage vinaigrette au miel 	Houmous	Céleri aux pommes 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes	Cari de bœuf façon créole Riz	Cuisse de canette rôtie Haricots plats	Dos de colin meunière Brocolis	Samossa de légumes  Blé
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat	Carré	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Ile flottante	Panna cotta	Fruit frais 	Muffin aux pépites	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc








Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Semaine du 6 au 10 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Betteraves et œuf	Rillettes & cornichons 	Salade de crudités au fromage 	Champignons farcis au fromage frais 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lundi de Pâques	Poisson pané Farfalles	Sauté de volaille curry-coco Bâtonnière de légumes	Escalope à la crème Purée	Couscous végétarien  Légumes et semoule couscous
PRODUIT LAITIER		Edam	Kiri	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT		Fruit frais 	Gâteau de semoule	Far aux pommes	Entremet vanille



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**







Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Semaine du 13 au 17 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et sésame torréfié 	Œuf mimosa	Riz au thon, crème d'aneth	Pommes de terre vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson aux petits légumes Blé safrané	Bœuf bourguignon Fricassée de carottes jaunes et oranges	Poulet grand-mère (cuisse) Polenta crémeuse	Pâtes sauce napolitaine, emmental râpé  Pennes rigate	Boulette de bœuf au cumin Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Bûchette de chèvre	Carré	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote	Salade de fruits frais 	Pot de crème à la vanille	Fruit frais 	Chou à la crème



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine



Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Préparation contenant du porc



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.