



Légende :




REPAS DES ENFANTS



REPAS VEGETARIEN

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Céleri bio à la crème	Potage de légumes bio	Macédoine mayonnaise	Chou blanc bio au maïs	Taboulé oriental à la menthe
Dos de colin sauce citron	Saucisse de volaille	Boulettes d'agneau aux poivrons	Roti de bœuf	Jambon braisé sauce tomate
Riz créole	Purée de carottes	Légumes couscous et semoule	Frites au four	Haricots beurre persillés
Tomme noire	Crème anglaise	Fondu carré	Emmental	Carré de l'est
Fruit de saison bio	Gateau au chocolat	Compote de pommes	Liégeois vanille	Fruit de saison bio

Menu Auvergne

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Salade verte à la mimolette	Salade de haricots verts	Betteraves cubes	Soupe au chou	Salade coleslaw à l'indienne
Cordon bleu	Sauté de bœuf à la portugaise	Spaghettis	 Petit salé	Pièce de poulet sauce Robert
Brocolis à la tomate	Pommes rosti	Bolognaise	aux lentilles	Purée de potiron
Rondelé	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	Fromage d'Auvergne	Edam
Nappé au caramel	Fruit de saison	Ananas à la grenadine	Flognarde auvergnate aux pommes	Compote framboise

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
1/2 pomelos et son sucre	Rillettes et son cornichon	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Pizza au fromage
Beaufilet de hoki aux fruits de mer	Boulettes de bœuf aux épices	Gratin d'œufs durs	Sauté de porc aux olives	Blanquette de dinde
Riz créole	Petits pois cuisinés	courgettes et pdt	Tortis au beurre	Chou fleur persillé
Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Petit beurre	Camembert	Yaourt nature sucré
Banane	Fruit de saison	Crème patissière aux fruits rouges	Purée de pêches	Fruit de saison



Semaine des fromages

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Duo carotte et chou à la Sauté de dinde à la provençale	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Flan au fromage	Carottes râpées vinaigrette
Haricots beurre à l'échalote	Spaghettis	Marmite de porc à la crème	Chipolatas	Boulettes de soja sauce tomate
Buche de lait mélange	à la bolognaise	Carottes au jus	Ratatouille niçoise	Riz créole
Fromage blanc à la fraise	et mimolette râpée	Carré frais	Brie	Plateau de fromages
	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de poires

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Chou blanc bio au curry	Salade de pâtes Arlequin	Radis et son beurre	Salade verte à l'emmental	Potage de légumes bio
Paupiette de veau à la crème	Joue de porc sauce normande	Steak haché de bœuf sauce ketchup	Sauté de dinde forestier	Brandade de poisson
Pommes noisette	Haricots verts persillés	Blé aux petits légumes	Carottes bio au beurre	
Saint Nectaire	Chanteneige	Brie	Fromage blanc sucré	Rondelé nature
Compote de poires bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Dessert de Pâques	Fruit bio

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Férié	Concombre vinaigrette	Salade de petits pois ravigotés	1/2 Pomelos et son sucre	Pâté de campagne et son cornichon
	Sauté de porc au miel	Dos de merlu au citron	Cordon bleu	Blanquette de poisson
	Carottes persillées	Coquillettes	Brocolis persillés	Blé aux petits légumes
	Petits suisses sucrés	Chanteneige	Fripon	Emmental
	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Betteraves vinaigrette bio	Crêpe au fromage	Salade verte à la mimolette	Radis au beurre
	Poisson pané 100% filet	Sauté de dinde à la tomate	Rôti de porc au jus	Mijoté de bœuf à la hongroise
	Pommes de terre vapeur bio	Salsifis au beurre	Frites au four	Haricots verts persillés
	camembert bio	Tartare	Edam	Yaourt nature sucré bio
	Fruit de saison bio	Compote bio	Mousse au chocolat	Gateau au yaourt

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.