


























lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Salade de haricots blanc	Chou chinois	Salade de betteraves	 <i>Salade verte</i> vinaigrette au cerfeuil	Feuilleté au fromage
Chipolatas de porc*	Merlu sauce tomate 	 Bolognaise de bœuf	 Œufs durs sauce mornay (lait, emmental, muscade)	Jambon de dinde
Gratin de potiron	 Riz	 Macaroni	 Pommes de terre persillées	Chou-fleur à l'ail
Edam	Pont l'Evêque AOP 	Fromage portion	Petit moulé nature	Yaourt nature 
Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Mix lait framboise 	 Fruit

SP Saucisse de dinde

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
 Omelette de sardine et pain suédois	 Salade d' <i>endives</i> et croûtons	Salade Iceberg	 Chou blanc râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de blé
Sauté de dinde sauce aigre douce (oignons, tomate, vinaigre)	Gratin de brocolis et	Galopin de veau jus aux oignons	Sauté de bœuf sauce piquante (cornichons, tomates)	Colin d'Alaska pané et citron
Haricots beurre ciboulette	  pâtes 	 Epinards béchamel	 Semoule	 Carottes à la crème
Fromage blanc	Saint Moret	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Tomme grise
Fruit	Compote de pommes fraises	Muffin	Liégeois chocolat	 Fruit Amuse bouche : Polenta au chocolat

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1er avril	vendredi 2 avril
 <i>Chou rouge</i> râpé	 Salade de pois chiche	Salade coleslaw	 Salade de perles	Chou chinois vinaigrette aux herbes
Hachis (pommes de terre )	Sauté de dinde sauce basquaise (poivrons, laurier, oignons, tomate)	 Omelette (œufs ) sauce tomate 	 Merlu sauce fines herbes (ciboulette, persil, thym, oignons)	Dahl de lentilles 
 parmentier de bœuf	Petits pois mijotés	Blé	Poelée de légumes	corail et riz 
Carré	Petit fromage frais sucré	Pavé demi-sel	Emmental	Cantadou
Flan vanille	Fruit	Compote de pommes nectarine	Fruit 	Pas pareille : Compotée pommes betteraves et fraises 

  Issu de l'agriculture biologique
  Issu de l'agriculture biologique et locale*
*Sous réserve d'approvisionnement
 Plat végétarien  Viande charolaise

 AOP : Appellation d'origine protégée
 Produit local*
*Sous réserve d'approvisionnement
 Plat du chef  Pêche durable



lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
	Salade de haricots rouge	Salade de haricots verts	Menu du printemps : Salade verte et croûtons	Salade d'endives et pommes vinaigrette à l'échalote
	Colin d'Alaska meunière	Sauté de dinde sauce façon mafé (oignons, paprika, tomate)	Curry de légumes printaniers (carottes, oignons, tomate)	Sauté de bœuf sauce poivrade (carottes, laurier, persil, poivre)
FERIE	Epinards béchamel	Semoule	et pommes de terre	Chou-fleur persillé
	Saint Nectaire AOP	Petit moulé	Tomme blanche	Yaourt aromatisé de nos fermes
	Fruit	Fruit	Crème dessert caramel et <u>sujet en chocolat</u>	Moelleux aux pépites de chocolat

SP

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Radis et beurre	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Chou rouge râpé	Salade de lentilles
Pizza	Bifteck haché charolais au jus	Merlu sauce coco citron vert (crème, citron, noix de coco râpée, oignons)	Sauté de porc* sauce marengo (champignon, persil, tomate)	Cuisse de poulet au jus
au fromage	Petits pois mijotés	Riz	Haricots verts persillés	Carottes aux oignons
Fraidou	Mimolette	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc
Compote de pommes abricots	Fruit	Flan chocolat	Cake à la cannelle	Fruit

SP

Quenelles sauce financière

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Salade de chou-fleur	Salade de perles	Salade verte et olives noires	Taboulé (semoule)	Chou chinois
Colin d'Alaska sauce aurore (crème, tomate, oignons)	Omelette (œufs)	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce au thym	Pâtes (semi-complètes)
Blé	Epinards béchamel	Pommes noisette et condiment tomate préparé en cuisine	Courgettes à l'ail	légumes et pois cassés
Yaourt nature	Tomme grise	Six de savoie	Fromage blanc aux fruits	Camembert
Fruit	Liegeois chocolat	Smoothie banane fraise	Fruit	Compote pomme cassis

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Carottes râpées	Salade de pommes de terre	Tarte tomate chèvre basilic	Salade de betteraves	Salade verte vinaigrette balsamique
Quenelles sauce financière (olives, champignons, tomate)	Sauté de dinde Amuse-bouche : ketchup de carottes	Bifteck haché charolais au jus	Merlu sauce estragon (estragon, crème)	Sauté de bœuf sauce hongroise (paprika, crème, oignon)
Vol au vent	Haricots verts persillés	Gratin de blettes	Semoule	Brocoli à la ciboulette
Cantafrais	Pont l'évêque AOP	Samos	Gouda	Yaourt nature
Flan au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Cake nature



Issu de l'agriculture biologique
 Issu de l'agriculture biologique et locale*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat végétarien
 Viande charolaise

AOP : Appellation d'origine protégée
 Produit local*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat du chef
 Pêche durable

