

- Menus du 11 mars au 26 avril -

	Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7
	Date	- du 11 au 15 mars -	- du 18 au 22 mars -	- du 25 au 29 mars -	- du 1 au 5 avril -	- du 8 au 12 avril -	- du 15 au 19 avril -	- du 22 au 26 avril -
Lundi	Potage	8 légumes	Brocolis	Panais	Lundi de Pâques	4 légumes	Carottes	Lentilles
	Plat	Filet de poulet jus de volaille	Steak haché de boeuf	Cordon bleu de volaille		Vol-au-vent	Mignonette de porc sauce brune	Gyros de volaille sauce à l'ail
	Légume	Etuvée de carottes au thym	Champignons à la crème	Petits pois et carottes		Champignons	Chou-rouge aux pommes	Salade iceberg
	Féculent	Croquettes	Frites	PDT smiley		Frites	Pommes noisette	Frites
	Dessert	Fruit	Crème caramel	Gaufre		Compotine	Fruit	Fruit
Mardi	Potage	Poireaux	Navets	Cerfeuil	Choux fleur	Brocolis	Hot-dog	Vert pré
	Plat	Macaroni à la bolognaise	Lasagne végétarienne aux légumes du soleil	Macaroni jambon/fromage	Navarin d'agneau	Boulettes de veau sauce tomate	Spirelli	Farfalle sauce provençale et feta
	Légume	Fromage râpé	(courgette, aubergine, tomate, mozzarella)		Carottes	Carottes	Bolognaise végétarienne	
	Féculent				Pâtes grecques	Pâtes tricolores	Fromage râpé	
	Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Donuts	Fruit	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits
Jeudi	Potage	Courgettes	Potiron	Andalou	Poireaux	Velouté de carottes	Cultivateur	Champignons
	Plat	Omelette nature	Rôti de dindonneau	Quiche aux poireaux	Tortilla	Escalope de porc sauce miel moutarde	Merguez	Pain de viande sauce brune
	Légume	Salade mixte	Sauce curry aux ananas		Laitue		Légumes couscous	Brocolis à l'échalote
	Féculent	PDT persillées	Riz		Fruit	Chou-fleur au gratin	Semoule	Gratin dauphinois
	Dessert	Fruit	Yaourt aux fruits	Petit nova		Crème vanille	Yaourt aromatisé	Fruit
Vendredi	Potage	Tomates	Chou-fleur		Parmentier	Epinards	Tomates boulettes de volaille	8 légumes
	Plat	Filet de colin sauce citron	Poisson meunière	Pain - Pomme	Filet de lieu sauce nantua	Fish stick sauce cocktail	Filet de poisson sauce aux fines herbes	Filet de Hoki sauce hollandaise
	Légume	Epinards à l'ail	Ratatouille niçoise		Brocolis	Salade de tomates	Rata de poireaux	Haricots verts
	Féculent	Blé	Purée maison		Purée	Potatoes		PDT grenailles au four
	Dessert	Quatre quarts	Fruit		Flan	Fruit	Fruit	Petit filou aux fruits

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.

Végétarien



Pêche durable

Menu à thème

Porc



Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)



Fairtrade