
















Du 1 au 5 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Cœurs de palmier maïs</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Céleri bio rémoulade </p> <p>Pomelo bio</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Emincé de chou blanc bio </p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Emincé d'endives</p> <p>Vinaigrette au balsamique </p>	<p> Plat du chef</p> <p>Potage de légumes variés bio </p>
<b>Plat protidique</b>	<p>Cordon bleu</p> <p>Beignets stick mozzarella </p>	<p>Chili végétarien (haricots rouges et riz)  </p>	<p>Sauté de porc sauce végétale à la provençale </p> <p>Omelette nature</p>	<p>Sauté de saumon sauce citron</p>	<p>Rôti de bœuf jus aux oignons </p> <p>Ragout de lentilles et légumes </p>
<b>Sa garniture</b>	<p>Haricots verts à l'ail et pommes de terre</p>		<p>Printanière</p>	<p>Semoule bio </p>	<p>Frites</p>
<b>Produits laitiers au choix</b>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomme grise</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Camembert</p>
<b>Desserts au choix</b>	<p>Fruit bio </p>	<p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Eclair parfum chocolat</p>	<p>Fruit</p>
<b>Gouter</b>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Lait nature</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Baguette</p> <p>Samos</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pompon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus d'ananas</p>





Du 8 au 12 Mars 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade verte betterave et maïs  Radis roses beurre demi-sel	<b>Menu végétarien</b>  Haricots verts en salade  Champignons sauce crème ciboulette	Rillettes de sardine et céleri  Saucisson sec* cornichon	Salade iceberg aux croutons  Emincé de chou rouge Vinaigrette moutarde à l'ancienne	<b>Recette en couleur</b> Cake vert épinard pesto, sauce fromage blanc
<b>Plat protidique</b>	Bifteck haché sauce diabolotin  Omelette au fromage	Dahl de lentilles	Sauté de veau sauce des hortillons  Pané moelleux au gouda mozzarella	Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron	Emincé de dinde sauce forestière  Orge perlé bio à la mexicaine
<b>Sa garniture</b>	Purée de brocolis et pommes de terre bio	Penne semi complètes bio	Haricots beurres et boulgour	Riz	Carottes bio
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage blanc aromatisé	Carré	Yaourt nature bio	Fromage frais bio	Saint Paulin
<b>Desserts au choix</b>	Fruit	Ile flottante	Fruit	Purée pomme ananas du chef	Fruit
<b>Gouter</b>	Pain au lait Lait chocolaté Compote de pomme	Baguette Confiture Fruit	Madeleines Lait fraise Compote de poire	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Gaufre liégeoise Jus de pomme Yaourt nature





Du 15 au 19 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu Végétarien</b> Macédoine mayonnaise Salade de haricots beures à l'échalote	Salade bio, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques Salade Iceberg	Salade de riz composée (poivrons, maïs, olive) Salade de pâtes et mimolette	Betteraves bio vinaigrette Emincé d'endives Vinaigrette aux herbes	Friand au fromage Crêpe au fromage
<b>Plat protidique</b>	Omelette basquaise	Poisson pané et citron	Bœuf tom'olive Clafoutis chou-fleur curry pomme de terre mozzarella	Couscous poulet printanier Couscous aux légumes pomme boulettes de sarrasin	Jambon blanc* Pané au blé graines emmental épinard
<b>Sa garniture</b>	Riz bio	Purée d'épinards et pommes de terre	Chou-fleur persillé		Jardinière et penne
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Montcadi croûte noire	Saint Morêt	Petit fromage frais sucré
<b>Desserts au choix</b>	Fruit	Lacté saveur chocolat	Fruit bio	Moelleux au chocolat	Assiette de fruits frais bio
<b>Gouter</b>	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Jus de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Compote pomme banane	Baguette Kiri Jus d'orange	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature Compote de pomme





Du 22 au 26 Mars 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade verte pomme et noix Champignons émincés sauce fromage blanc	Coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Emincé de chou rouge	Salade de pommes de terre et mimolette Salade piémontaise	Rondelles de radis sauce crème ciboulette Salade de mâche	Potage Dubarry ( chou-fleur)
<b>Plat protidique</b>	Tortis tomate de ratatouille lentilles corail et emmental râpé	Saucisse de francfort* *Saucisse de volaille Nuggets de blé	Sauté de dinde façon fermière Omelettes aux fines herbes	Dés de poisson sauce bechamel aux épices	Rôti de bœuf jus aux oignons Boulettes de soja à la tomate
<b>Sa garniture</b>		Lentilles mijotées bio	Haricots verts persillés	Purée de patate douce	Frites bio
<b>Produits laitiers au choix</b>	Coulommiers bio	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Vache qui rit bio	Fromage blanc
<b>Desserts au choix</b>	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Compote de pomme bio	<b>Amuse bouche : polenta au chocolat</b> Semoule au lait au caramel	Fruit
<b>Gouter</b>	Muffin pépites de chocolat Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Jus de pomme	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Baguette Six de Savoie Fruit	Barre bretonne Compote pomme vanille Lait chocolaté





Du 29 Mars au 2 Avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Carottes râpées Salade de betteraves et mâche	Salade mexicaine (haricots rouges) Salade de lentilles	Salade de fraîcheur de printemps bio (s verte, pomme, celeri, cerfeuil) Vinaigrette au basilic Carottes râpées bio	<b>Menu végétarien</b> Taboulé Salade de blé aux légumes	Concombre vinaigrette Radis roses beurre demi sel
<b>Plat protidique</b>	Nuggets de poulet Pané crousti fromage	Sauté de bœuf façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Omelette au fromage	Filet de merlu sauce à l'oseille Choufleurmentier	Clafoutis patate douce pdt et mozzarella	Pavé de saumon sauce citron
<b>Sa garniture</b>	Penne rigate bio	Carottes	Purée Dubarry (chou fleur)		Riz safrané
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fraidou	Petit fromage frais aux fruits	Edam	Yaourt nature issu du local	Camembert bio
<b>Desserts au choix</b>	Cocktail de fruits	Fruit bio	Roses des sables	Fruit bio	<b>Recette en couleur</b> Compotée pomme fraise betterave
<b>Gouter</b>	Pain au chocolat Lait nature Fruit	Baguette Barre de chocolat Compote de poire	Céréales Lait fraise Fruit	Baguette Beurre confiture Jus d'orange	Marbré Yaourt nature Fruit





Du 5 au 9 Avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Menu végétarien Concombre vinaigrette Macédoine mayonnaise	Crêpes aux champignons Crêpes au fromage	Salade Iceberg croutons et mozzarella Salade iceberg vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Pâté de campagne* cornichon Rillettes de poisson
Plat protidique	Férié	Fondant au fromage de brebis	Poulet rôti Nuggets de fromage	Gigot d'agneau au jus Boulettes de soja tomatée sauce aigre douce	Merlu MSC sauce nantua
Sa garniture		Salade verte bio aux croutons	Courgettes à l'ail et blé	Printanière de légumes	Boulgour
Produits laitiers au choix		Yaourt à la pulpe de fruits	Petit fromage frais sucré	Fromage frais fouetté bio	Tomme blanche
Desserts au choix		Riz au lait au caramel	Fruit bio	Dessert de printemps	Fruit bio
Gouter		Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	Brioche tranchée Yaourt nature Jus de pomme	Baguette Confiture Fruit	Gaufrettes aux noisettes Lait chocolaté Compote pomme banane





Du 12 au 16 Avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Salade verte au thon olives	<b>Amuse bouche : Ketchup de carotte</b> Salade de mâche Carottes râpées	Radis roses beurre demi sel Emincé de chou chinois vinaigrette au miel	Salade de betteraves rouges Cœurs de palmiers et maïs	Carottes râpées vinaigrette Concombre vinaigrette
<b>Plat protidique</b>	Curry de légumes et pommes de terre	Beignets de calamar et citron	Rôti de dinde au jus Galette boulgour pois chiches emmental	Emincé de porc à la dijonnaise* Ragout de lentilles et légumes	Sauté de bœuf charolais sauce olives coriandre Gratin méditerranéen
<b>Sa garniture</b>		Riz bio tomaté	Haricots verts bio et tortis bio	Lentilles mijotées bio	Frites
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage blanc	Cantafrais	Bûche au lait mélangé	Saint Paulin	Fromage blanc bio sucré différemment Sucre roux Miel Coulis de fruits rouges
<b>Desserts au choix</b>	Fruit bio	Flan vanille nappé caramel	Compote tous fruits	Fruit	Cake au chocolat
<b>Gouter</b>	Brioche tranchée Lait nature Compote de poire	Baguette Barre de chocolat Fruit	Croissant Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas	Baguette Samos Jus d'orange
<b>IR2</b>	AOC 	Label Rouge 	Boeuf Charolais 	Issu de l'agriculture biologique 	Plat du chef 

