



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jedi | Vendredi |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DU 11/03 au 15/03 | <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE CREME</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> | <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>EMINCE DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>FISH AND CHIPS</p> <p>(POTATOES ET MAYONNAISE)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p> | <p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p> |
| DU 18/03 AU 22/03 | <p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional, OF) SAUCE AU CURRY</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>PATÉ DE CAMPAGNE (LR) ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p> | <p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE VEAU SAUCE ORIENTALE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p> | <p>Les Saveurs de l'Auvergne</p> <p>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>GATEAU AUX POMMES</p> | <p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES A LA NAPOLITAINE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>VELOUTÉ AUX FRUITS</p> |
| DU 25/03 AU 29/03 | <p>SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) LR SAUCE PAPRIKA</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> | <p>CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OLIVES</p> <p>FARFALLES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p> | <p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR A LA VANILLE</p> |
| DU 01/04 AU 05/04 | <p><i>Lundi de Pâques</i></p> | <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS</p> <p>ROTI DE PORC (OF) SAUCE AU THYM</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> | <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROUTONS</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>DESSERT DE PÂQUES ET CHOCOLAT</p> | <p>TABOULÉ CRÉOLE (semoule BIO)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p> |
| DU 08/04 AU 12/04 | <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) A LA DJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p> | <p>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CREME</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>VELOUTÉ FRUUX</p> | <p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p> | <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU FLEUR BECHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE TUTTI FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p> |
| DU 15/04 AU 19/04 | <p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUREORE</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p> | <p>CÉLERI RAPÉ (local) RÉMOULADE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE AUX AROMATES</p> <p>POELÉE MÉRIDIONALE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> | <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUT</p> |
| VACANCES | | | | | |
| DU 06/05 AU 10/05 | <p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> | | | |