



Période du 5 mars au 9 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise Taboulé	Carottes râpées BIO au citron Chou rouge râpé bio vinaigrette	Salade verte & maïs	Pâté forestier Œufs durs mayonnaise	Endives et croûtons Salade verte emmental et dés de dindes
Rôti de bœuf sauce mironton Cordon bleu	Fusilli bio à la carbonara (porc) Omelette bio	Burger de veau à la tomate Pavé de poisson mariné au citron	Emincé de poulet sauce jumbalaya Pané de blé fromage et épinard	Médaille merlu sauce cubaine Colin meunière
Poêlée de légumes Blé bio	Spirales bio Courgette BIO braisée	Petits pois saveur du jardin Boullgour	Julienne de légumes (brocolis, haricots mungo, carottes) Riz créole	Semoule Epinards hachés béchamel
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Emmental bio Edam Bio	Fromage blanc et sucre	Gouda Saint Paulin	Tartare ail et fines herbes Rondelé nature
Pomme Poire	Coup compote pommes bio Compote pomme-banane bio	Ananas au sirop	Fruit de saison Kiwi	Flan au chocolat Flan à la vanille
GOÛTER				



Période du 12 mars au 16 mars

0

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et noix Radis et beurre	Chou-fleur vinaigrette Salade chinoise	Pomelos et sucre	Concombre en salade Salade anglaise au cheddar	Œufs durs bio, agrémentés de mayonnaise bio pate de campagne bio
Colin meunière et citron Emincé de poulet sauce jumbalaya	Palette de porc sauce chasseur Nuggets de blé	Escalope de dinde sauce milanaise	Burger de veau au curry Médailillon de merlu aux 4 épices	Hachis Parmentier maison bio Brandade de poisson (bio)
Printanière de légumes(PdeT,carottes,pe tits,pois,oignons,haricots verts) Petits pois très fins	Boulgour Carottes braisées	Riz créole Courgettes	Haricots verts Flageolets	
St Moret Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam	Petit louis Edam	Petit suisse aux fruits bio Petit suisse nature bio et sucre
Abricots au sirop Compote de pommes	Poire Fruit de saison	Fromage blanc, compote de pomme banane et spéculoos	Biscuit roulé au citron et cerise	Orange BIO Pommes bicolore bio
		GOÛTER		



Période du 19 mars au 23 mars

0

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine, agrémentée de mayonnaise Salade haricots verts au thon	Salade du chef Concombre en salade	Salade fraîcheur	MENU PRINTEMPS Radis et beurre Chiffonnade de salade et brunoise	Salade BIO anglaise au cheddar Salade scoubidou au chou bio
Pavé de poisson mariné au citron Boulettes d'agneau sauce 4 épices	Poulet rôti au basilic Colin sauce brésilienne	Omelette	Rôti de dinde au miel Colin à l'ail et aux fines herbes	Axoa de bœuf Bio Omelette bio
Coquillettes Haricots beurre saveur du midi	Pêle- mêle:tomate,courgettes,au bergine,oignon,poivron Semoule	Epinards hachés béchamel Pommes lamelles vapeur	Petits pois miel orange Purée de pommes de terre	Riz bio créole Carottes BIO aux douceurs antillaises
Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Gouda Port Salut	Saint Paulin	Saint Paulin Pavé demi sel	Emmental bio Edam Bio
Pomme Kiwi	Crème dessert à la vanille Flan nappé au caramel	Gaufre liégeoise	Moelleux coquelicot	Coup compote pommes bio Coupelle de purée pomme poire BIO
		GOÛTER		



Période du 26 mars au 30 mars

0

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Radis et beurre	Crêpe au fromage Crêpes jambon fromage	Laitue iceberg vinaigrette au caramel	Betteraves mimosa bio Courgettes bio AI Pesto	Concombre en salade Salade chou chou
Escalope porc sauce andalouse <i>Escalope de dinde sauce andalouse</i> Filet de limande meunière	Rôti de veau sauce grand mère Pané de blé fromage et épinard	Pilons de poulet rôti	Steak haché BIO sauce tomate Emincé de volaille BIO sauce poulette	Poisson blanc gratiné au fromage Rôti de dinde et jus
Lentilles au jus Haricots verts	Chou-fleur Boulgour	Penne Carottes Vichy	Purée de pommes de terre bio Poêlée de légumes bio saveur du jardin	Courgettes en béchamel Riz créole
Fromy Rondelé nature	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam	Yaourt nature sucré bio Yaourt aromatisé bio	Montboissier Croq lait
Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Fruit de saison Poire	Abricots au sirop	Orange BIO Pommes bicolore bio	Moelleux citron
GOÛTER				



Période du 2 avril au 6 avril

0

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé Salade de tortis	Radis et beurre	pate de campagne bio Œufs durs bio, agrémentés de mayonnaise bio	Carottes râpées Salade anglaise au cheddar
	Colin poêlé aux boulettes de bœuf charcutière	Rôti de porc sauce dijonnaise <i>Poisson blanc crumble de pain d'épices</i>	Boulette bœuf Bio sauce tomate Brandade de poisson (bio)	Paupiette de veau Bercy Filet de limande meunière
	Ratatouille Riz créole	Blé bio Epinards hachés béchamel	Purée de pommes de terre bio Courgettes BIO braisées	Bouquets de brocolis Farfalles
	Emmental Edam	Fol épi pti roulé	Yaourt nature sucré bio Yaourt aromatisé bio	Gouda Fraidou
	Kiwi Fruit de saison	Compote de poires	Fruit de saison BIO Pommes bicolore bio	Tarte normande fraîche
		GOÛTER		



Période du 9 avril au 13 avril

0

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la niçoise Salade de maïs	Salade de Haricots verts bio Betteraves bio	Salade endive pomme caramel noix	MENU PRINTEMPS Œufs au nid sur salade Trio crudités (carottes jaunes oranges et navets)	Concombre en salade Radis rondelles
Cordon bleu Médaille de merlu au curry	Steak haché BIO sauce tomate Omelette bio	Steak haché à la tomate	Gigot d'agneau sauce navarin Steak de colin sauce bordelaise	Poisson blanc gratiné au fromage Poulet rôti au basilic
Poêlée de légumes Pommes lamelles vapeur	Semoule bio Chou-fleur bio béchamel	Semoule Piperade	Jeunes carottes persillées Flageolets	Coquillettes Blettes à la milanaise: blettes, sauce tomate, emmental
Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits	Petit suisse aux fruits bio Yaourt nature bio et sucre	Tomme noire	Petit louis	Fromy Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison Kiwi	Orange BIO Pommes bicolore bio	Compote de pommes	Gâteau au chocolat Œuf pastel	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat