

# Menus

## Semaine du 8 au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette miel et gingembre	Terrine de légumes mayonnaise	Cake au fromage 	Œufs durs mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
Sauté de dinde au paprika	Raviolis gratinés	Colin d'Alaska sauce persane	 <b>Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs, amandes</b>	Rôti de porc au jus
Petits pois	Emmental râpé	Epinards branches béchamel	 	Haricots verts et pommes de terre
Brie		Saint Nectaire	Saint Môret	Cantal
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

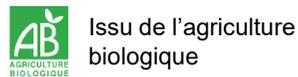
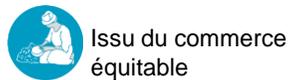


Plat du chef



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade verte vinaigrette	Coleslaw ( <i>carottes, chou blanc</i> )	Salade verte & oignons frits	Betteraves vinaigrette
Poisson meunière et citron	Chipolatas	Sauté de bœuf aux olives	Aiguillettes de poulet au curry	Penne aux légumes du Sud 
Poireaux béchamel au gratin	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Brocolis persillés	Petit cotentin
Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille
Fruit de saison	Fromage blanc & brisure d'oréos	Smoothie pomme kiwi	Eclair au chocolat	



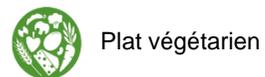
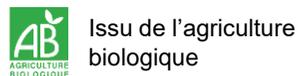
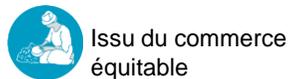
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bio</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise bio</p> <p>Semoule bio axu pois chiches et légumes mozzarella</p> <p>Camembert bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte sauce César</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons émincés à la ciboulette</p> <p>Merlu portion filets sauce créole</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau façon financier</p> 	<p>Salade de boulgour carottes, edam et abricot</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>

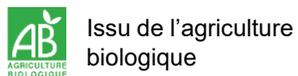
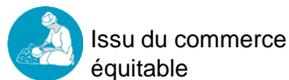
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade de pâtes sauce cocktail	Salade verte
Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce stroganoff ( <i>carottes, paprika, tomate concentrée, oignons</i> )	Rôti de porc sauce à la moutarde à l'ancienne	Cuisse de poulet aux fines herbes	Blanquette de poisson
Ratatouille	Chou fleur persillé	Petits pois	Mélange de légumes racines	Riz pilaf
Fromage frais sucré	Coulommiers	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Camembert
Fruit de saison	Tarte au flan	Liégeois au chocolat	Crêpe et sucre	Cocktail de fruits au sirop léger

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

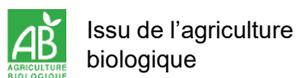
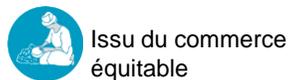


# Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	
FERIE	<p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux vinaigrette</p> <p>Filet de hoki huile d'olive et citron</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Concombres à la crème et persil</p> <p>Gigot d'agneau sauce brune</p> <p>Haricots plats &amp; flageolets</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Croustillant de poisson et citron</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>



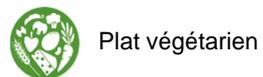
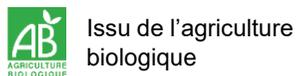
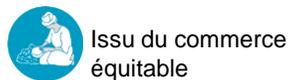
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade verte crumble noisette vinaigrette	Pizza reine	Carottes râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska sauce basilic	Haché de veau au jus	Rôti de bœuf sauce estragon	Cassoulet ( <i>Haricots blancs, saucisse chipolata, tomate pelée,</i> )	Couscous végétarien ( <i>légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée</i> )
Coquillettes	Poêlée de navets, carottes et pommes de terre	Brocolis béchamel	Coulommiers	Emmental
Brie	Vache qui rit	Saint Nectaire	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison
Compote tous fruits allégée en sucre	Donuts	Fruit de saison		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 19 au 23 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois crumble parmesan AOP	<b>Menu bio</b>	Concombres façon tzatziki	Œuf dur mayonnaise	Salade verte et croûtons vinaigrette
Emincé de bœuf sauce forestière	Betteraves rouges bio 	Boulettes au mouton à la catalane	Sauté de saumon sauce citron	Aiguillettes de poulet tex mex sauce barbecue
Jardinière de légumes (carotte, petits pois, navet, haricots)	Nuggets de blé bio	Blé	Épinards à la crème	Courgettes persillées
Yaourt nature sucré	Carottes persillées bio mozzarella	Chaurce	Petit filou aux fruits	Brie
Fruit de saison	Yaourt nature bio et sucre	Smoothie poire pomme ananas 	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	Fruit de saison bio			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 26 au 30 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Boulgour en salade	Rillettes de sardines à la tomate
Colin d'Alaska pané et citron	Daube de bœuf provençale	Rôti de dinde sauce Normande	Clafoutis de carottes pomme de terre mozzarella  	Sauté de porc aux pruneaux
Chou fleur béchamel	Pomme de terre vapeur	Haricots beurre persillés	Salade verte	Semoule
Mimolette	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire	Bleu d'auvergne	Yaourt aromatisé
Compote de poire allégée en sucre	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

