






# Menus

## Semaine du 2 au 6 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Pamplemousse rose	Risetti sauce tomate Salade du meunier (blé, riz, maïs)	Salade d'endives Salade de mâche et betteraves	Tartine thon paprika Tartine œuf ciboulette 	Chou blanc vinaigrette Carottes râpées
Saucisse de Strasbourg frites	Goulasch hongrois	Ravioli	Poisson pané et citron	Omelette 
Fraidou Vache picon	Carottes et pommes de terre au jus	Cantal AOC Gouda	Haricots verts	Coquillettes sauce tomate
Gaufre au chocolat	 Fromage blanc au sucre 	Abricots au sirop léger Cocktail de fruits au sirop léger	Bûche mi- chèvre Petit moulé ail et fines herbes	Carré Munster
	Yaourt nature et sucre		Fruit de saison au choix 	Compote poire cassis

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus

## Semaine du 9 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos Radis croc'sel</p> <p>Filet de colin lieu sauce crème</p> <p>Purée</p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Potage de brocolis qui rit Bouillon vermicelle</p> <p>Pates bolognaise</p> <p>Emmental râpé Mozzarella cheddar</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Cake au fromage sauce betteraves </p> <p>Friand au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p></p> <p>Salade de pommes de terre au pesto</p> <p>Salade Texane (haricots rouges, maïs)</p> <p>Chili sin carne soja </p> <p>riz </p> <p>Montcadi croûte noire Saint paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p></p> <p>Carottes râpées <b> vinaigrette au fromage blanc</b></p> <p>Rôti de bœuf au jus Boulettes de bœuf (enfants)</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint môtet Croc'lait</p> <p>Flan nappé caramel Panna cotta au coulis de fruit jaune</p>

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 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>A l'écoute de ma planète</b>	
<p>Haricots beurre viinaigrette</p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaïne tortis 3 couleurs</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis beurre Choux rouge</p> <p>Calamars romaine Riz pilaf</p> <p>Saint nectaire AOC Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade iceberg et oignons frits</p> <p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Frittata pomme de terre pesto et chèvre</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre Compote pomme pêche</p>	<p>Concombres crème paprika</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Carottes bâtonnet</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Clafoutis</p>	<p>Rillettes de sardine à la tomate Œufs durs mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit cotentin Cantafras</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

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 23 au 27 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Œufs durs mayonnaise</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Haricots blancs a la tomate</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Méli-mélo de salade verte Salade d'endives Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Rondelé nature Fraidou</p> <p>Lacté vanille Lacté chocolat</p>	<p>Soupe de légumes minestrone </p> <p>Parmentier aux deux poissons</p> <p>Saint nectaire AOC et <i>pain de campagne</i></p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette Champignons émincés ciboulette</p> <p>Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme blanche Carré </p> <p><b>Gâteau à la patate douce</b> </p>	<p>Coquillettes au curry Salade de riz aux olives</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Brocolis et choux fleurs</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

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 30 Mars au 3 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou fleur vinaigrette Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage frais sucré Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis beurre Pomelos</p> <p>Sauté de porc façon pasticada</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Bleu Bûche mi chèvre</p> <p>Cake enrobé chocolat</p>	<p>Concombres à la crème ail et fines herbes</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Courgettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade iceberg Chou rouge vinaigre de framboise</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Cantafras Cantadou</p> <p>Crème chocolat  Panna cotta</p>	<p>Tomates maïs</p> <p>Terrine de tomate sauce fromage blanc</p> <p>Haché au veau sauce barbecue</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix </p>

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 6 au 10 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson <i>Purée de légumes</i></p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Cake aux olives</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres en cubes</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette à la tomate</p> <p><i>Roti echine ½ sel</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Poire </p> <p>Pomme façon tatin</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Radis sauce chapeau melon</p> <p>Œufs durs florentine  (plat complet)</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Chouquette crème vanille</p>

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 13 au 17 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
FERIE	<p>Risetti au pistou Taboulé</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Vache qui rit P'ti louis</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Pomelos Radis croc'sel</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Edam Saint paulin</p> <p>Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Méli-mélo de salade verte et oignons frits Méli-mélo de salade verte et croûtons Vinaigrette au paprika</p> <p>Gigot d'agneau sauce brune</p> <p>Flageolets haricots vert</p> <p>Tomme grise Mimolette</p> <p><b>Gateau au chocolat</b> </p>	<p>Betteraves vinaigrette Petits pois vinaigrette au chèvre</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Camembert  Carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

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 20 au 24 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Lentilles vinaigrette Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Steak haché de bœuf au paprika</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature  Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Coleslaw Chou fleur mayonnaise</p> <p>Omelette  Pommes sautées</p> <p>Fraidou Cantafrais</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou chinois et crumble au parmesan</p> <p>Endives et noix vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Blé</p> <p>Emmental Cantal AOP</p> <p>Compote fraise banane</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri Œufs durs mayonnaise</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Penne </p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Gâteau chocolat</p>	<p>Concombres façon tzatziki Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Glace petit pot</p>

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 27 au 30 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre Pomelos</p> <p>Pavé de colin sauce basilic</p> <p>riz pilaf</p> <p>Mimolette Gouda</p> <p>Lacté vanille Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Duo de haricots persillés</p> <p>Fromage blanc au s </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres vinaigrette Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambon blanc sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Camembert Bûche mi-chèvre</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Oeuf durs Macedoine</p> <p><b>Pates carbonara carottes potiron mozzarella</b> </p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé Fromage frais</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

