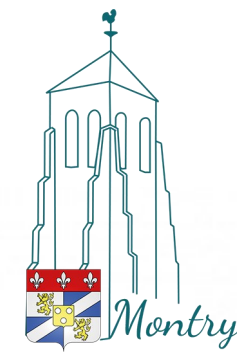


# Menu



## Semaine du 4 au 8 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate		Cœur d'artichaut	Salade de pâtes	Salami*
Blanc de poulet velouté de tomate		Paleron de bœuf aux olives	Aiguillettes de poulet	Rôti de dinde à la cocotte
Pommes de terre au four	REPAS MARDI GRAS	Haricots blancs mijotés	Petits pois à l'anglaise	Julienne de légumes
Camembert		Cheddar	Cantal	Petits suisses aux fruits
Compote de pommes		Mousse à la noix de coco « maison »	Fruit	Fruit

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 11 au 15 mars 2019*

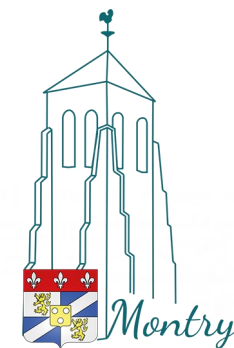
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Saucisson sec*	Salade louisiane	Sardine à la tomate	Tomate	Tranche de surimi mayonnaise
Aiguillettes de poulet	Saucisse fumée*	Filet de colin à l'aneth et au citron	Grignotine de porc aux herbes*	Brandade de poisson « maison » (pc)
Légumes wok	Lentilles au jus	Chou-fleur au fromage	Gratin dauphinois	
Coulommiers	St bricet	Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Camenbert
Fruit	Galette bretonne	Far breton aux pruneaux	Compote de pommes	Fruit BIO

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



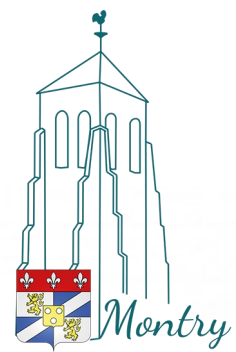
*Semaine du 18 au 22 mars 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Crêpe au fromage	Salade verte	Pommes de terre au thon	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne*
Sauté de bœuf aux oignons	Steak haché	Pizza texane	Poulet rôti	Filet de lieu frais à la provencale
Haricots beurre	Frites	Salade mixte	Beignets de chou fleur	Gratin d'épinards
Coulommiers	Eclair au chocolat	Kiri	Pont l'évêque	Chantailou
Crème dessert caramel	Fruit	Clafoutis aux poires « maison »	Banane	Gâteau de semoule

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu



## Semaine du 25 au 29 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette au miel	Carottes râpées vinaigrette échalote	Macédoine à la russe		Tomate et maïs BIO
Paupiette de dinde velouté tomate	Colin gratiné au fromage	Rôti de dinde		Palette de porc à la diable*
Riz	Purée	Gratin de chou fleur	REPAS DU PRINTEMPS	Ebly aux légumes
Mimolette	Samos	Vache qui rit		Edam
Compote biscuitée	Moelleux ananas coco	Fruit		Flan nappé caramel

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu

## Semaine du 1er avril au 05 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs au thon	Concombre bulgare	Salade piémontaise	Salade verte BIO	Salade Marco Polo
Cassoulet (pc)*	Paleron de bœuf à la bordelaise	Galopin de veau aux olives	Lasagnes bolognaise (pc)	Filet de hoki poele au beurre
Yaourt sucré	Haricots verts persillés	Petits pois	Saint Paulin	Duo de carottes
Fruit	Petits suisses sucrés	Rondelé ail Garonne fines herbes	Pâtisserie	Samos
	Quatre quart	Fruit BIO		Compote de pommes

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 08 au 12 avril 2019*

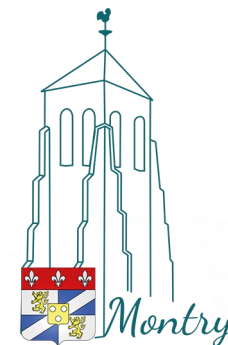
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomate	Salade coleslaw	Salade radis et abricots secs	Salade mexico	Friand au fromage
Petit salé aux lentilles (pc)*	Escalope de poulet pané	Feuilleté poisson au beurre blanc	Steak haché bœuf ou cheddar	Beignets de calamars sauce tartare
Fromage blanc	Haricots beurre	Epinards à la crème	Frites	Gratin de courgettes
Fruit	Chanteneige	Saint Nectaire	Coulommiers	Yaourt boire
	Riz au lait	Gâteau noix et pépites choco « maison »	Compote de pommes	Banane

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



*Semaine du 15 au 19 avril 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Betteraves vinaigrette	Salami*	Pâté forestier*		Carottes râpées BIO
Jambon cornichons*	Rôti de dinde au jus	Boulettes d'agneau aux fruits secs		Aiguillettes de saumon meunière
Coquillettes	Haricots verts BIO	Duo de fleurette	REPAS DE PÂQUES	Pommes de terre persillées
Edam	Fromage frais sucré	St moret		Yaourt aromatisé
Arlequin de fruits	Fruit	Mousse à la framboise « maison »		Fruit

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 22 au 26 avril 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Œuf dur mayonnaise	Mortadelle*	Crêpe au fromage	Salade du Puy
	Cordon bleu	Tranche de bœuf charcutière	Grignotine de porc*	Colin meunière citron
	Pâtes	Pommes vapeur	Gratin de chou fleur	Pommes rösti
	Yaourt sucré	Fromage ovale	Livarot	Camenbert
	Fruit	Tarte flan « maison »	Crème dessert caramel	Fruit

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu

*Semaine du 29 avril au 3 mai 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tarte aux légumes	Radis beurre		Saucisson sec*	Salade Grecque
Rôti de porc au miel*	Nuggets de poisson au ketchup		Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse fumée*
Farfalle	Frites		Poêlée forestière	Flageolets
Coulommiers	Tartare nature		Buchette	Cœur des dames
Café liégeois	Pâtisserie		Fruit	Flan nappé caramel

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements