







Menus de la Semaine du 4 au 8 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves OU Potage de légumes Emincé de porc  <i>Sauce Esterel</i> OU Sauté de dinde au jus Gratin chou-fleur pommes de terre Yaourt à boire Fruit	Salade de farfalles (<i>échalote, persil, tomate</i>) OU Potage de légumes Goulasch hongrois  Carottes au jus OU Merguez grillées Poêlée provençale Beignets de Carnaval 	Salade verte mimosa aux dés de Cantal  OU Potage de légumes Filet de merlu grillé <i>Sauce crème</i> Boulgour  Abricots à la Condé (<i>riz au lait et abricots au sirop</i>)	Tartine surimi paprika  OU Potage de légumes Rôti de dinde <i>Sauce miel poivrons</i> OU Œufs dur gratinés Haricots beurre et verts émincés, flageolets Bûche mi-chèvre Fruit de saison	Carottes et chou blanc râpés OU Potage de légumes Paëlla marine OU Quenelles natures gratinées Riz à la tomate Carré Crème dessert au caramel
Pain et fraidou Jus de fruits	Prince au chocolat Compote de pomme	Goûters	Petits suisses aux fruits Boudoirs	Tranche cake marbré Fruit de saison

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto OU Potage de légumes</p> <p>Pavé de colin au citron</p> <p>Gratin d'épinards et riz OU</p> <p>Endive au jambon </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Méli-mélo de salades au gouda OU Potage de légumes</p> <p>Lasagnes à la bolognaise gratinées OU</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Milk shake poire cassis </p>	<p>Crêpe au fromage  OU Potage de légumes</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Crumble de légumes à la provençale</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûters</p>	<p>Betteraves vinaigrette OU Potage de brocolis qui rit</p> <p>Jambon froid OU Jambon de dinde froid</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf au jus  OU Cubes de poisson aux céréales*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pomme banane</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine</p>	<p>Pain et nutella</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Croissant</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Palmier</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes et céleri <i>Sauce cocktail</i> OU Potage de légumes	Risetti au pistou OU Potage de légumes	Coleslaw rouge OU Potage de légumes	Mousse de foie de volaille et cornichon OU Potage de légumes	Chou blanc et pommes de terre OU Potage de légumes
Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)	Moelleux de poulet rôti au jus OU Palette à la diable  Haricots verts persillés	Sauté de bœuf au paprika  Petits pois	Clafouti de carottes au cumin  	Filet de merlu <i>Sauce créole</i> OU Quenelles natures gratinées
Brie	Petit cotentin	Moelleux enrobé au chocolat 	Yaourt nature	Penne
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Goûters	Fruit de saison	Mouliné de pomme saveur biscuitée
Gaufre liégeoise	Céréales	Beignet à la framboise*	Pain et chocolat	Brioche aux pépites
Compote pomme vanille	Lait	Yaourt à boire	Lacté saveur vanille	Fromage blanc sucré

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise OU Potage de légumes</p> <p>Chipolatas grillées OU Merguez grillées</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade et carottes râpées <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i> OU Potage de légumes</p> <p>Parmentier aux 2 poissons et brocolis OU Gougère au fromage</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Macédoine mayonnaise OU Potage de légumes minestrone</p> <p>Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûters</p> <p>Gâteau d'anniversaires</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Radis rose en dip Houmous betterave OU Potage de légumes</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites et ketchup Export : pommes de terre wedge et ketchup</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit pot vanille chocolat</p> <p>Pain au lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Taboulé et tomate OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc <i>Sauce moutarde</i> OU Tarte au thon</p> <p>Chou vert et carottes à la crème de thym</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lacté au chocolat</p> <p>Palet breton</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw et concombres à la crème OU Potage de légumes</p> <p>Penne à la bolognaise au bœuf OU Penne à la bolognaise au poisson</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Tomate mozzarella Chou-fleur sauce cocktail OU Potage de légumes</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence Gratin dauphinois OU Gratin poisson pommes de terre</p> <p>Fromage frais sucré</p>	<p>Chou rouge et radis beurre OU Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki <i>Sauce bonne femme</i></p> <p>Courgettes et polenta</p> <p>Cantal  <i>et pain de campagne</i> </p> <p>Smoothie poire pomme ananas </p>	<p>Céleri rémoulade à la mimolette OU Potage de légumes</p> <p>Bœuf façon bourguignon  OU Joue de bœuf</p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Chou à la vanille </p>	<p>Saucisson à l'ail et mousse de canard OU Potage de légumes</p> <p>Quenelles nature <i>Sauce Nantua</i></p> <p>Riz créole OU Tripes à la mode de Caen</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Gaufrettes vanille</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Prince au chocolat</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Goûters</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Génoise fourrée cacao</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petits filous aux fruits</p> <p>Mini cake à l'abricot</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien













Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 8 au 12 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes  OU Potage de légumes</p> <p>Saucisse fumée et knack  OU Knack de volaille</p> <p>Potée franc-comtoise</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et chou rouge OU Potage de légumes</p> <p>Lasagnes à la bolognaise  OU Pavé de colin <i>Sauce armoricaine</i></p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Tranche napolitaine</p>	<p>Crêpe au fromage  OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf  <i>Jus aux herbes</i></p> <p>Purée de légumes  OU</p> <p>Fromage blanc aux framboises </p>	<p>Concombres en cubes et carottes râpées <i>Vinaigrette à la tomate</i> OU Potage de légumes</p> <p>Gratin de pâtes au jambon OU Gratin de pâtes au thon</p> <p>Milk shake au chocolat </p> <p>Madeleine</p>	<p>Radis et céleri sauce cocktail OU Potage de légumes</p> <p>Poisson pané* et citron OU Filet de hoki pané </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Saint bricet</p> <p>Poire entartée </p>
<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cookie</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Gourde compote pomme</p>	<p>Goûters</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Briquette de lait</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche aux pépites</p> <p>Jus de fruits</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2019

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes sardine céleri OU Potage de légumes	Orange et pomelos OU Potage de légumes	Chou blanc à l'edam et courgettes râpées OU Potage de légumes	 Carottes râpées à la feta OU Potage de légumes	Betteraves et œuf dur OU Potage de légumes
Poulet yassa		Jumeau de bœuf à la tomate 	Filet de merlu grillé	Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre  
Riz	Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)	Bouलगour	Crumble de courgettes aux herbes de Provence	
Petit filou		Compote pomme fraise allégée en sucre	Cake  Coulis fraise menthe	Carré
Fruit de saison	Cône à la vanille	Goûters		Fruit de saison
Tranche de cake marbré	Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat	Céréales	Pain au lait et chocolat
Lacté saveur vanille	Mini cake à la fraise	Yaourt nature sucré	Lait	Briquette de lait chocolaté

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas de printemps</i>	
Férialé	Lentilles vinaigrette et pommes de terre OU Potage de légumes	Concombres à la mimolette OU Potage de légumes	Chou chinois et crumble au parmesan OU Potage de légumes	Tomates concassées, maïs et chips tortilla OU Potage de légumes
	Rôti de porc à la diable  Carottes persillées	Fajitas au poulet, tomate et poivrons	Escalope de dinde grillée	Hachis parmentier
Yaourt nature	Smoothie fraise banane 	Petits pois	Coupe liégeoise glacée au chocolat	
Fruit de saison	Goûters		Paris Brest 	
Gâteau au chocolat	Gâteau d'anniversaires		Compote pomme banane	Fromage blanc aux fruits
Yaourt à boire	Jus de fruits		Flibustier	Palet breton

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 avril au 3 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et salade verte mozzarella OU Potage de légumes	Pâté de campagne ou de volaille et cornichon OU Potage de légumes	<div style="border: 2px dashed green; padding: 10px; display: inline-block;"> Féié </div>	Achard de légumes OU Potage de légumes	Salade espagnole OU Potage de légumes
Chipolatas grillées OU Knacks de volaille	Steak haché de bœuf <i>Sauce brune</i> OU Emincé de bœuf  <i>Sauce brune</i> Purée de brocolis		Rôti de dinde Gratin de chou-fleur OU Poule au pot Riz	Paëlla poulet fruits de mer OU Quenelles à la tomate Courgettes sautées
Coquillettes	Flan vanille nappé caramel	<div style="background-color: #76b82a; color: white; padding: 5px; display: inline-block; border-radius: 5px;"> Goûters </div>	Yaourt aux fruits mixés	Crème catalane 
Génoise fourrée cacao Fruit de saison	Prince au chocolat Yaourt aromatisé		Pain et fraidou Jus de fruits	Petits suisses aux fruits Boudoirs

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

