



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS DU 11 AU 15	<p><b>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</b></p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p><b>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</b></p> <p><b>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b></p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>"FISH AND CHIPS" CITRON</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>
MARS DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p><b>BEIGNETS DE CALAMARS</b></p> <p><b>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</b></p> <p>POIRE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p><b>AIGUILLETES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</b></p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>COMPOTE POMME</p>	<p><b>Les Saveurs de l'AUVERGNE</b></p> <p><b>SAUCISSE FUMÉE*</b></p> <p><b>LENTILLES VERTES</b></p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p><b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</b></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>
MARS DU 25 AU 29	<p><b>SALADE DE PERLES, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</b></p> <p><b>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</b></p> <p>KIWI BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p><b>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</b></p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</b></p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>ÉCLAIR À LA VANILLE</p>
MARS DU 1er AU 5	<p><b>Lundi de Pâques</b></p>	<p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>ORANGE</p>	<p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS</b></p> <p><b>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</b></p> <p><b>POMMES NOISETTE</b></p> <p><b>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET PERSIL</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BANANE BIO</p>
MARS DU 8 AU 12	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMME HVE</p>	<p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>
AVRIL DU 15 AU 19	<p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p><b>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</b></p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
<b>VACANCES</b>				
MAI DU 6 AU 10	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE (FR)</p> <p>PURÉE DE COURGETTE</p> <p>POMME</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</p> <p>FLAN VANILLE</p>		

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."