

MENUS DE LA SEMAINE 10 du 28 février au 4 mars

LUNDI 28	MARDI 1er	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
<p>Boulgour  en salade</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Coquillette  + rapé</p> <p>Tomme de brebis à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et rouge vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pêche</p>	<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Paupiette de volaille sauce forestiere</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Potage de poireaux pomme de terre</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte </p> <p>Chanteneige</p> <p>Amandine aux poires</p>
GOUTERS				
<p>Gaufrette chocolat</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Quatre quart</p>	<p>Pain + nutella</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Banane</p> <p>Sablé pâtissier</p>	<p>Yaourt à boire</p> <p>Madeleine</p>

MENUS DE LA SEMAINE 1 du 7 au 11 mars

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Terrine de campagne + cornichon</p> <p>Bœuf VF <i>Frais</i> Bourguignon</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison <i>local</i></p>	<p>Potage de tomate</p> <p>Omelette champignons</p> <p>Gratin de courgette pomme de terre</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri <i>local</i> <i>Frais</i> rémoulade</p> <p>Filet de poulet  sauce moutarde <i>Frais</i></p> <p>Semoule  et son bouillon</p> <p>St Paulin à la coupe</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette  <i>local</i></p> <p>Sauté de porc VPF à la Normande <i>Frais</i></p> <p>Poêlée Rustique (avec PDT)</p> <p>Babybel</p> <p>Gâteau de riz au caramel</p>	<p>Endives, pommes, noix</p> <p>Filet de poisson <i>Frais</i> citron </p> <p>Purée de potiron cuisinée</p> <p>Tomme de vache fermier  à la coupe</p> <p>Flan chocolat </p>
GOUTERS				
<p>Pain + chocolat Yaourt sucré</p>	<p>Sablé des Flandres Jus de fruits 100%</p>	<p>Galette bretonne Fruit de saison</p>	<p>Pain + confiture Fruit de saison</p>	<p>Quart-quart Compote framboise</p>

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 14 au 18 mars

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Taboulé citronné</p> <p>Cuisse de poulet  <i>Frais</i></p> <p>Poêlée Ratatouille</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Banane</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Cordon bleu végétarien</p> <p>Penne + râpé</p> <p>Brie de Meaux à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw <i>Frais</i></p> <p>Steak haché jus aux oignons</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betterave <i>local</i> Vinaigrette</p> <p>Rôti de porc VPF au jus <i>Frais</i></p> <p>Haricots blancs sauce à l'ail </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croutons</p> <p>Saumon <i>Frais</i> sauce oseille</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Fromage blanc sucré Petit beurre</p>	<p>Pain + Chocolat Compote pomme vanille</p>	<p>Madeleine Jus de fruit 100%</p>	<p>Pain + fromage Purée pomme ananas</p>	<p>P'tit moelleux nature Yaourt à boire</p>

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 21 au 25 mars

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Saucisson sec + beurre	Endives, pomme noix	Betterave vinaigrette	Carottes râpées ^{AB} <i>local</i> aux raisins	Salade de pâtes
Pizza mozzarella	Saucisse de Toulouse VPF <i>Frais</i>	Sauté de dinde  <i>Frais</i> au basilic	Crousti fromage	Filet de poisson +  <i>Frais</i> citron
Salade verte	Saucisse de volaille s/porc	Semoule et son bouillon	Gratin dauphinois	Epinards à la crème 
Fromage blanc sucré 	Purée de pomme de terre	Yaourt nature sucré 	Mimolette à la coupe	Saint Moret
Fruit de saison	Gouda 	Fruit de saison 	Poire au sirop amandes effilées	Tarte aux pommes
	Compote pomme abricot			
GOUTERS				
Brique de lait chocolaté	Fruit de saison 	Pain + Confiture	Galette Bretonne	Fromage blanc sucré
Sablé pâtissier	Pik et croque	Petit suisse aux fruits	Purée pomme fraise	Quatre Quart

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 28 mars au 1^{er} avril

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{er}
Maquereau à la tomate	Saucisson sec + beurre	Carottes râpées vinaigrette <i>local</i>		Concombre à la crème
Rôti de veau VF <i>Frais</i> sauce forestière	Steak haché VBF sauce échalotes	Rôti de dinde <i>Frais</i> sauce madere	<i>Menu Italien</i>	Filet de poisson meunière
Blettes persillées	Gratin de choux fleurs	Blé		Mélange de céréales
Samos	Emmental 	Camembert		Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison 	Banane	Purée de poire 		Galette bretonne
GOUTERS				
Compote de pomme Petit beurre	Jus de fruits 100% pur jus P'ti moelleux aux pommes	Muffin Fruit de saison	Brique de lait chocolaté Palmito	Pain + fromage Purée de pêche

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 4 au 8 avril

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Mêlée de chou au paprika	Concombre <i>local</i> vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Boulette de bœuf ^{AB} VF à l'orientale	Pané aux petits légumes	Chipolatas VPF	Galopin de veau VF au jus de veau	Brandade de morue <i>Frais</i>
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Purée de pois cassé ^{AB}	Riz blanc ^{AB}	Salade verte
Cantal à la coupe	Tomme de vache fermier ^{AC} à la coupe	Emmental à la coupe	Mimolette à la coupe	Petits suisse aux fruits ^{AB}
Fruit de saison ^{AB}	Mousse au chocolat ^{AB}	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme fraise
				
GOUTERS				
Fromage blanc sucré Pain + Nutella	Petit suisse aromatisé Gaufrette chocolat	Quatre quart Yaourt aromatisé	Fruit de saison Madeleine	Jus de fruits 100% pur jus Pain +fromage