

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Taboulé	Chou blanc râpé		Salade de betteraves	Salade verte vinaigrette balsamique
Beignet stick de mozzarella	Colin d'Alaska sauce curry (carottes, curry, oignons, tomate)		Gardiane de bœuf	Cuisse de poulet au jus
Epinards béchamel	Blé		Pommes de terre vapeur	Purée de panais
Rondelé nature	Coulommiers		St Nectaire AOP	Yaourt de nos fermes
Fruit	Flan vanille		Fruit	Chou à la crème

SV

Merlu sauce bulgogi

Pané moelleux gouda

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Carottes râpées	Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote		Céleri rémoulade	Pas pareilles : Cake épinard pesto sauce fromage blanc
Merlu sauce citron (crème, citron, oignons)	Sauté de dinde sauce crème champignon (crème, champignons, oignons)		Orge perlé bio	Boulette de bœuf charolais sauce au thym
Pennes bio semi-complètes	Haricots verts à l'ail		à la mexicaine	Petits pois mijotés
Gouda	Brie		Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits
Crème dessert chocolat	Fruit		Compote de pommes	Fruit

SV

Tarte au fromage

Colin d'Alaska sauce niçoise

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Salade de haricots blanc	Chou chinois		Salade verte vinaigrette au cerfeuil	Feuilleté au fromage
Chipolatas de porc*	Merlu sauce tomate		Œufs durs sauce normand (lait, emmental, muscade)	Jambon de dinde
Gratin de potiron	Riz		Pommes de terre persillées	Chou-fleur à l'ail
Edam	Pont l'Evêque AOP		Petit moulu nature	Yaourt nature
Fruit	Flan nappé caramel		Mix lait framboise	Fruit

SV

Croquette de blé

Colin d'Alaska sauce bretonne

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Rillettes de sardine et pain suédois	Salade d'endives et croûtons		Chou blanc râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de blé
Sauté de dinde sauce aigre douce (oignons, tomate, vinaigre)	Gratin de brocolis et		Sauté de bœuf sauce piquante (cornichons, tomates)	Colin d'Alaska pané et citron
Haricots beurre ciboulette	pâtes		Semoule	Carottes à la crème
Fromage blanc	Saint Môret		Coulommiers	Tomme grise
Fruit	Compote de pommes fraises		Liégeois chocolat	Fruit Amuse bouche : Polenta au chocolat

SV

Boulettes de sarrasin lentilles légumes sauce tomate

Merlu sauce aux cornichons

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Chou rouge râpé	Salade de pois chiche		Salade de perles	Chou chinois vinaigrette aux herbes
Hachis (pommes de terre)	Sauté de dinde sauce basquaise (poivrons, laurier, oignons, tomate)		Merlu sauce fines herbes (ciboulette, persil, thym, oignons)	Dahl de lentilles
parmentier de bœuf	Petits pois mijotés		Poelée de légumes	corail et riz
Carré	Petit fromage frais sucré		Emmental	Cantadou
Flan vanille	Fruit		Fruit	Pas pareille : Compotée pommes betteraves et fraises

SP

SV

Brandade de poisson

Croustillant fromager

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
	Salade de haricots rouge		 Menu du printemps : Salade verte et croûtons	Salade d'endives et pommes vinaigrette à l'échalote
	Colin d'Alaska meunière		Curry de légumes printaniers (carottes, oignons, tomate)	Sauté de bœuf sauce poivrée (carottes, laurier, persil, poivre)
FERIE	 Epinards béchamel		 et pommes de terre	 Chou-fleur persillé
	Saint Nectaire AOP 		Tomme blanche	Yaourt aromatisé de nos fermes
	Fruit		Crème dessert caramel et <u>sujet en chocolat</u>	Moelleux aux pépites de chocolat

SV

 Merlu sauce normande

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021

S
V
A
C
U
L
A
N
C
I
R
E
S

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021

S
V
A
C
U
L
A
N
C
I
R
E
S

SV

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Carottes râpées	 Salade de pommes de terre		Salade de betteraves	Salade verte vinaigrette balsamique
Quenelles sauce financière (olives, champignons, tomate)	 Sauté de dinde Amuse-bouche : ketchup de carottes		 Merlu sauce estragon (estragon, crème)	Sauté de bœuf sauce hongroise (paprika, crème, oignon)
 Vol au vent	 Haricots verts persillés		 Semoule	Brocoli à la ciboulette
Cantafrais	 Pont l'évêque AOP		Gouda	 Yaourt nature
Flan au chocolat	Fruit		Fruit	 Cake nature

SV

Tarte au fromage

Colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces

