



SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2020



Lundi	Mardi	Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade de riz Taboulé	Saucisson à l'ail Galantine de volaille	Potage de courgettes	Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts Salade de maïs
PLAT				
Poulet sauce mimolette	Rôti de veau aux herbes	Boulette de soja et tomate	Sauté de bœuf mironton	Filet de lieu sauce
GARNITURE				
Choux-fleurs persillés	Haricots beurre	Purée de pomme de terre	Pèle-mêle provençal	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Croûte noire Petit moule nature	Cotentin	Camembert Petit moulé	Brie Fraidou
DESSERT				
fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes	Brownie	Cocktail de fruits Pêche au sirop
GOUTER				
Pain pâte à tartiner Jus de pomme	Croissant Fruit	Jus d'orange Pain au lait Barre chocolat	Fromage blanc Petits beurre	Rocher coco Compote pomme banane



SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2020



Lundi	Mardi Menus Belge	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
ENTREE				
Crêpe au fromage	Endives Mimolette	Œufs durs mayonnaise	Potage à la paysanne	Salade de pommes de terre Salade de pâtes
PLAT				
Paupiette de veau	Moules à la crème	Haut de cuisse de poulet rôtie	Croustillant au fromage	Pavé de colin sauce citron
GARNITURE				
Brunoise de légumes	Pomme de terre vapeur	Haricots verts	Torti	Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER				
Fromage frais nature sucré Yaourt nature sucré	Tomme	Emmental	Cotentin Edam	Camembert Fondu Président
DESSERT				
fruit de saison	Gaufre liègeoise	Abricot au sirop	Cookie	Ile flottante
GOUTER				
Pain Emmental Jus d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Jus d'ananas	Gaufre au Chocolat Crème dessert vanille	Fromage Blanc Palets Breton	Barre de céréales Compote



SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2020



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Bio	Vendredi
ENTREE				
Betteraves sauce crémeuse Chou rouge vinaigrette	Salade verte +croutons 'Salade de maïs	Velouté de carottes	Radis émincé Bio vinaigrette	Surimi mayonnaise Œufs durs Vinaigrette
PLAT				
Jambon braisé	Stick Mozzarella + Mayonnaise	Cordon bleu	Sauté de dinde Bio	Couscous de la mer
GARNITURE				
Coquillettes	Petits pois	Riz/Ratatouille	Haricots verts bio	
PRODUIT LAITIER				
Chèvre buchette Saint-Paulin	Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré	Coulommiers	Emmental Bio	Camembert Tomme blanche
DESSERT				
Beignet à la framboise	Roulé aux abricots	Fruit de saison	Fromage blanc à la crème de marrons Bio Local	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
GOUTER				
Pain au lait Confiture d'abricot Lait chocolat	Petits beurre Fromage blanc sucré	Brioche pépites de chocolat Jus d'orange	Croissant Fruit	Pain Pâte à Tartiner Lait nature



SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2020



Lundi	Mardi	Mercredi Vegetarien	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Carottes rapées Céleri rémoulade	Cervelas Galantine de Volaille	Salade de pâtes	Salade de tomate Concombre à la crème	Coleslaw Courgettes rapées
PLAT				
Escalope de volaille Sauce champignons	Côtes de porc au jus	Quiche au fromage	Rôti de bœuf	Filet de lieu sauce crème
GARNITURE				
Poelée de légumes	Riz	Salade verte	Potatoes + Ketchup	Choux-fleurs
PRODUIT LAITIER				
Gouda Bleu	Petits suisse sucré Yaourt nature sucré	Petit moule nature	Brebis crème Saint-Paulin	Tomme blanche Edam
DESSERT				
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	fruit de saison	Compote de pommes et bananes	Pêche au sirop Poire au sirop	Paris-Brest
GOUTER				
Jus de pomme Pain Vache qui rit	Lait chocolat Pain au lait	Pain Confiture de fraise Jus d'orange	Fruit de saison Rochers coco	Brioche Barre Chocolat Jus Multi-vitaminé



SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2020

VACANCES SCOLAIRES



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Menu de Pâques	Vendredi
ENTREE				
Salade de riz	Salade de maïs	Rosette	Œuf dur mayonnaise	Tarte trois fromages
PLAT				
Cordon Bleu		Lasagnes au saumon	Rôti de veau	Filet de colin sauce curry
GARNITURE				
Haricots verts	Spaghettis Féta et aubergines		Flageolets	Riz
PRODUIT LAITIER				
Brie	Buchette de chèvre	Edam	Petits louis	Croc' lait
DESSERT				
salade de fruits exotiques	Compote de pommes Compotes pommes pêches	Gâteau de semoule	Dessert de paques	Biscuit roulé à la framboise
GOUTER				
Jus de pomme 4 Quart	Brioche pépites de chocolat Lait nature	Cookie Fruit Yaourt nature sucré	Pain Emmental Jus d'orange	Fruit de saison Madeleines x 2



SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2020

VACANCES SCOLAIRES



	Lundi	Mardi	Mercredi Vegetarien	Jeudi	Vendredi
	ENTREE				
FERIE	Macédoine	Salade de pomme de terre	Cervelas vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette terroir	
	PLAT				
	Brandade de poisson	Pizza au fromage	Rôti de bœuf	Croquette de poisson à l'ail+Ketchup	
	GARNITURE				
	Salade verte	Salade de mâche	Purée de carottes	Penne	
	PRODUIT LAITIER				
	Edam	Camembert	Mimolette	Petits suisses	
	DESSERT				
Beignet à la Pomme	Banane chocolat	Liégeois au chocolat	Ananas au sirop		
GOUTER					
	Pain Confiture de fraise Lait nature	Brioche Pate à tartiner Jus de pomme	Fromage blanc Barre Bretonne	Pain au chocolat Fruit de saison	



SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
ENTREE				
Rillettes de thon Rillettes à la sardine	Salade verte emmental Frisée aux croutons	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette Macédoine mayonnaise	Taboulé Salade de riz
PLAT				
Rôti de dinde cuit sauce basquaise	Sauté de porc aux olives	Steak haché	Galettes de lentilles	Paupiette de saumon
GARNITURE				
Petits pois	Torti	Purée de pomme de terre	Carottes persillées	Poireaux / Pomme de terre
PRODUIT LAITIER				
Coulommiers Fraidou	Brie Rondelé aux poivres	Chèvre buchette	Cotentin Edam	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
DESSERT				
Gâteau de semoule Riz au lait	Flan nappé au caramel Flan au chocolat	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Poires au caramel
GOUTER				
Fruit de saison Palmiers	Barre de céréales Yaourt à boire	Cake nature Lait chocolat	Baguette Emmental Jus d'orange	Jus de pomme Brioche pépites de chocolat



SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2020



Lundi	Mardi Vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi FERIE
ENTREE				
Salade de lentilles Salade de pois chiches	Tomates vinaigrette Salade d'endives	Salade de betteraves	Duo de saucissons Galantine de volaille	
PLAT				
Haut de cuisse de poulet rôtie	Œufs durs bechamel	Steak de veau	Raviolis au saumon	
GARNITURE				
Purée de brocolis	Pommes de terre vapeur	Riz		
PRODUIT LAITIER				
Camembert	Petit moule nature	Brie	Yaourt nature	
DESSERT				
Fromage blanc	Crème dessert au chocolat	Tarte'Flan	Corbeille de fruits	
GOUTER				
Jus de pomme Pain Miel+beurre	Jus d'orange Baguette de campagne St Moret	Mini roule Lait chocolat Compote	Pain aux céréales Fromage Banane	



SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2020



Lundi	Mardi	Mercredi Vegetarien	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Chou rouge maïs vinaigrette maison Betteraves sauce crémeuse	Courgettes rapées Champignons au fromage frais	Salade de riz	Macédoine mayonnaise Céleri vinaigrette	
PLAT				
Boulette d'agneau sauce tomate	Saucisse de Strasbourg	Tarte aux légumes	Boulettes de Bœuf	
GARNITURE				
Semoule	Lentilles	Salade verte	Haricots verts	
PRODUIT LAITIER				
Fromage blanc Fromage frais nature sucré	Petit Louis Carré de l'est	Edam	Saint Paulin Gouda	
DESSERT				
Mousse chocolat au lait	Compote de pommes	Poires sirop Coupelle de fruit exotique	Tarte aux pommes	
GOUTER				
Pain Pate à tartiner Fruit	Croissant Fromage blanc	Compote Petit beurre	Fruit Brioche	