

Menus du 24 au 28 mars

Légende :



Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade de blé BIO au basilic</p>  	<p>Macédoine vinaigrette façon cocktail</p> 		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p>	<p>Salade arlequin à la moutarde à l'ancienne</p>  
<p>Sauté de veau régional Sauce façon marenco</p>  	<p>Boulettes au boeuf Sauce barbecue</p> 		<p>Coquillettes BIO, piperade et mozzarella gratinée</p>  	<p>Poisson frais du jour Sauce au curry</p>  
<p>Carottes à l'étuvée</p>  	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Tomme noire IGP</p> 	<p>Liégeois à la vanille</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake aux pépites de chocolat</p> 	

Menus du 31 mars au 4 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<p>Salade de pépinettes à la ciboulette</p> <p>Sauté de porc régional Sauce colombo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave BIO à la framboise</p> <p>Cordon bleu Ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Quiche aux carottes et emmental</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rose et beurre</p> <p>Bolognaise de lentilles BIO</p> <p>Mini penne</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>

Menus du 7 avril au 11 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 avril

Haricots verts BIO
et feta à l'estragon



Sauté de dinde
Sauce crème



Boulgour BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 8 avril

Salade de pommes de terre
au persil



Omelette BIO



Gratin
de courgettes BIO



Edam BIO



Flan chocolat

Mercredi 9 avril

Jeudi 10 avril

Cake aux olives
et fromage du chef



Poisson meunière MSC



Citron

Brocolis BIO vapeur



Yaourt aromatisé
régional



Fruit de saison

Vendredi 11 avril

Salade verte, croûtons et
Vinaigrette au basilic



Jambon blanc LR



Coquillettes BIO



Cantal AOP



Crêpe sucrée

Menus du 14 avril au 18 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 14 avril

Betteraves BIO
à la framboise



Sauté de porc régional
Sauce aux champignons



Potatoes

Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 15 avril

Taboulé à la menthe
(semoule BIO)



Paupiette au veau
Sauce ketchup cuisiné



Haricots verts BIO
à l'ail



Yaourt sucré

Fruit de saison

Mercredi 16 avril

Jeudi 17 avril

Carottes râpées
au persil



Cappelletti aux
5 fromages
Sauce basquaise



Suisse fruité

Gaufre liégeoise

Vendredi 18 avril

*Les cloches sont
passées*



Salade de concombre, maïs
et mimolette au basilic



Poisson frais du jour
Sauce à l'oseille



Riz BIO jaune



Saint moret BIO



Cake poire chocolat du chef

