

Semaine du 25 au 01 mars 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves vinaigrette à la framboise	Mijoté de dinde sauce aux champignons	Haricots verts bio	Yaourt nature sucré local	Fruit frais local
MARDI	Potage Dubarry	Chipolatas*	Carottes braisées bio	Gouda	Liégeois chocolat
JEUDI	Salade verte	Pâtes à la bolognaise	(plat complet)	Emmental râpé	Gâteau maison à la noix de coco
VENREDI	Œuf dur mayonnaise	Brandade de poisson	(plat complet)	Petit moulé local	Fruit frais

Semaine du 04 au 08 mars 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses	Cordon bleu	Purée de pommes de terre	Edam bio	Fruit frais bio
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette aux fines herbes	Rôti de bœuf local	Pâtes bio à la tomate	Cantafrais	Beignet à la pomme
JEUDI	Salade verte	Gratin de pommes de terre aux lardons*	(plat complet)	Yaourt aromatisé local	Fruit frais
VENREDI	Potage au potiron	Poisson pané	Petit pois bio	Bûchette de chèvre	Flan vanille nappé caramel

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 11 au 15 mars 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou blanc local vinaigrette	Steak haché local sauce provençale	Semoule bio	Carré fondu	Mousse au chocolat
MARDI	Crêpe aux champignons	Saucisse fumée*	Ratatouille	Mimolette	Fruit frais local
JEUDI	Carottes râpées locales vinaigrette au miel	Omelette et ketchup	Frites au four	Crème anglaise	Gâteau aux pommes locales
VENREDI	Saucisson à l'ail*	Filet de colin sauce aneth	Riz bio	Petit-suisse nature sucré local	Fruit frais

Semaine du 18 au 22 mars 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pamplemousse et sucre	Cordon bleu	Carottes persillées bio	Chantaillou	Crème dessert vanille
MARDI	Concombre bulgare	Croustillant au fromage	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Brie	Fruit frais bio
JEUDI	Salade verte aux dés d'emmental et mimolette	Potatoes burger	(plat complet)	(fromage en entrée)	Muffin
VENREDI	Salade de perles de pâtes	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 25 au 29 mars 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre	Sauté de bœuf local sauce brune	Petit pois carottes	Vache qui rit	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'huile d'olive	Rôti de dinde sauce mornay	Pâtes bio	Petit-suisse nature sucré local	Compote de fruits bio
JEUDI	Salade verte	Hachis Parmentier	(plat complet)	Tomme blanche	Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Potage local	Poisson pané	Chou-fleur béchamel	Montcadi	Fruit frais local

Semaine du 01 au 05 avril 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves rouges	Paupiette de dinde sauce caramel	Cœur de blé bio	Chantailou	Flan à la vanille
MARDI	Concombre bulgare	Normandin de veau sauce barbecue	Pâtes bio au beurre	Tomme	Fruit frais
JEUDI	Œuf dur mayonnaise	Escalope viennoise	Epinards béchamel	Carré fondu	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Céleri rémoulade local	Gratin de pâtes au jambon*	(plat complet)	Petit-suisse aromatisé local	Compote de fruit bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local

