



MENUS DU 28 FÉVRIER AU 17 AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS	DU 28.02 AU 06.03	SALADE DE POMMES DE TERRE* ET OIGNON ROUGE A LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC LABEL ROUGE A LA FACON CHABLISIENNE SP : Jambon de dinde SV : Quenelle nature PETITS POIS ET CAROTTES* CAMEMBERT BIO POMME*	PATE DE FOIE DE PORC ET CORNICHONS SP: Coupelle de volaille SV : Tartine d'œufs PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT GRATIN DE POMMES DE TERRE* ET NAVETS* CHANTAILLOU BIO COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COLESLAW* SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE SV : Pané fromager HARICOTS VERTS PERSILLES CREME ANGLAISE GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)	SALADE DE WALDORF (CELERI*, POMMES* ET RAISINS SECS) LASAGNES A LA BOLOGNAISE SV : Lasagnes de légumes FROMAGE BLANC NATURE ORANGE* BIO	REPAS VEGETARIEN BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES LEGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO CANTAL AOP YAOURT AROMATISE LOCAL
	DU 07 AU 13	RADIS*/ BEURRE SAUTE DE VEAU A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS SV : Paupiette du pêcheur CHOU FLEUR* BIO GRATINE MORBIER AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG AUX CROUTONS ET A LA VINAIGRETTE RAVIOLINI AU FROMAGE ET A LA SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE RIZ BIO MERIDIONALE A LA VINAIGRETTE FILET DE VOLAILLE A LA SAUCE AU CURRY SV : Tarte aux légumes DUO DE CAROTTES* ET PANAI* EMMENTAL ANANAS FRAIS	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF A LA SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE SV : Poisson pané POELEE DE LEGUMES CREME ANGLAISE GATEAU AU MIEL ET NOISETTES DU CHEF (FARINE BIO)	SALAMI / CORNICHONS SP : Coupelle de volaille SV : Œuf dur à la mayonnaise FILET DE MERLU A LA SAUCE PROVENCALE BLE YAOURT NATURE ORANGE* BIO
	DU 14 AU 20	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE CHARCUTIERE SP : Saute de poulet SV : Steak de soja COQUILLETES BIO CANCOILLOTTE CREME VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIÈRE / CITRON EPINARDS* A LA BECHAMEL EDAM BIO POMME*	POTAGE CULTIVATEUR BOULETTES D'AGNEAU A LA SAUCE AUX LEGUMES DE COUSCOUS SV : Falafels SEMOULE BIO PETIT SUISSE FRUITE COMPOTE DE POMMES*/ CASSIS DU CHEF	CREPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME SV : Omelette BROCOLIS AUX OIGNONS FROMAGE BLANC EN SEAU KIWI* BIO	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES AUX FINES HERBES CHILI SIN CARNE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP CLAFOUTIS A L'ANANAS DU CHEF (FARINE BIO)
	DU 21 AU 27	REPAS DE CARNAVAL SALADE ARLEQUIN (céleri* BIO, carottes* BIO, radis* et maïs) A LA VINAIGRETTE MORCEAU DE COLIN A LA SAUCE CARNAVAL (tomate, coriandre, ail, lait de coco et oignons) PETITS POIS / CAROTTES* CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES DONUTS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL ROTI DE BŒUF A LA SAUCE AUX OIGNONS SV : Quenelle nature BOULGOUR PILAF COMTE AOP BANANE BIO	ENDIVES* AU BLEU JAMBON BLANC LABEL ROUGE SP : Jambon de dinde SV : Poisson pané PUREE DE POMMES DE TERRE MONTCADI COMPOTE FRAICHE DE POMMES* BIO DU CHEF	SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE CORDON BLEU A LA VOLAILLE SV : Pané fromager CHOU FLEUR* A LA SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	REPAS VEGETARIEN CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LEGUMES TORSADE BIO CAMEMBERT BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 28.03 AU 03.04	TABOULE (SEMOULE BIO) POISSON PANÉ 100% FILET A LA SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC BIO EN SEAU KIWI* BIO	RADIS ROSES*/ BEURRE COQUILLETES BIO FACON CARBONARA SP : Dées de dinde à la carbonara SV : Moules façon carbonara COULOMMIERS FLAN NAPPE	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE EMINCE DE VOLAILLE A LA SAUCE TOMATE SV : Omelette RIZ BIO CANCOILLOTTE COMPOTE FRAICHE A LA POMME* BIO ET PETIT BEURRE DU CHEF	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE DE CORIANDE PALET VEGETARIEN A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS A LA BECHAMEL SUISSE SUCRE GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)	MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE MILANAISE SV : Beignets de calamar POMMES DE TERRE RISSOLEES MAASDAM BIO SALADE DE FRUITS FRAIS
AVRIL	DU 04 AU 10	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ET AUX FINES HERBES ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE QUIGNONNAISE SP: Rôti de dinde SV : Pané fromager GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE BIO POIRE AU CHOCOLAT	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PEPINETTES, MAIS ET OLIVES A LA VINAIGRETTE OMELETTE FRAICHE A LA PIPERADE MORBIER AOP POMME* BIO	CELERI RAPE A LA SAUCE FACON REMOULADE CORDON BLEU A LA VOLAILLE / SAUCE KETCHUP SV : Poisson blanc meunière PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE CREME ANGLAISE ŒUFS A LA NEIGE	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE ET ECHALOTES FILET DE MERLU A LA SAUCE AUX 4 EPICES PENNE TOMME NOIRE IGP BANANE BIO	SURIMI A LA SAUCE FACON COCKTAIL SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR SV: Steak de soja HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE SUISSE AROMATISE APPLE CRUMBLE CAKE (FARINE BIO) DU CHEF
	DU 11 AU 17 AVRIL	CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC SAUCISSE FUMEE SP: Merguez SV : Filet de poisson LENTILLES BIO BRIE KIWI BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK DE VEAU FACON BLANQUETTE SV : Falafels CAROTTES BIO COMTE AOP YAOURT AUX FRUITS	CHOU ROUGE AUX POMMES* EMINCE DE VOLAILLE FACON PAELLA SV : Galette végétarienne RIZ BIO JAUNE MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS BIO DU CHEF	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PERLES MIMOSA A LA VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE FROMAGE BLANC BIO ANANAS FRAIS	RADIS ROSES*/ BEURRE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT FONDUE DE POIREAUX* CREME ANGLAISE GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)