

# Menus

## Semaine du 5 au 9 Mars 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou bicolore </p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Purée de pommes de terres</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de betterave </p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>S/V Filet de hoki aux herbes</p> <p>Tortis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme abricot </p>	<p>Taboulé</p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>S/V Cassolette de poisson</p> <p>Petit pois à l'étuvée</p> <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade pomme de terre et thon </p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>S/V Omelette</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Cake chocolat banane</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cubes de saumon sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Vache Picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus

## Semaine du 12 au 16 Mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de carottes</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>S/V Nuggets de poisson</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade de concombres</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>S/V blanquette de poisson</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p>  <p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>Crumble de légumes du sud</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade texane</p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>S/V Lasagne de légumes</p> <p>Brie</p> <p><i>Mousse chocolat vegan*</i></p> 	<p>Salade haricot vert et échalotes</p> <p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées à l'aneth </p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Macaroni</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte et dés de mimolette </p> <p>Fish and chips sauce verte</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Smoothie fraise pastèque </p>	<p>Rillettes de sardines au céleri</p> <p>Sauté de porc sauce caramel</p> <p>S/V Cassolette de poisson</p> <p>Mélange de légumes racines</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Tortilla Campesina</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><i>Salade de pépinette sauce tomate*</i></p> <p>Filet de hoki sauce crevette</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote allégée pomme pêche</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>S/V Filet de merlu</p> <p>sauce pesto crémeuse</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p> <p>Tartine de chèvre et mâche</p> <p>Moelleux de veau sauce barbecue</p> <p>S/V Pané du fromager</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc corn flakes </p>	<p>Champignon à la crème</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>S/V Filet de colin</p> <p>sauce estragon</p> <p>Blé tendre </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de riz aux olives</p> <p><b>Quiche au thon tomate moutarde*</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Choux crème</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Paupiette de saumon sauce Aurore</p> <p>Petit pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 2 au 6 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Pâques</b>	
<b>FERIE</b>	<p>Salade de betteraves </p> <p>Penne sauce bolognaise</p> <p>S/V Penne sauce au fromage</p> <p>Et emmental râpé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Moelleux de bœuf sauce poivre</p> <p>S/V Omelette</p> <p>Boulgour</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Concombres au fromage ail et fines herbes </p> <p>Sauté d'agneau rôti à l'ail</p> <p>S/V Filet de hoki</p> <p>Carotte persillées</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Baba à la crème de chocolat et noisette</i> </p>	<p>Salade de pâtes aux poivrons</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Brocolis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 9 au 13 Avril 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade grecque </p> <p>Tomate farcie</p> <p>S/V Poisson pané</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>Dips de radis et houmous betterave*</i> </p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth </p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>PLAT REGIONAL (Tartiflette au munster, Cancoillotte PDT Saucisse,...) <b>en réflexion</b></p> <p>Tomme noire</p> <p>Fromage blanc aux framboise </p>	<p>Salade de concombres à la menthe</p> <p>Filet de hoki sauce dieppoise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Avril 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Céleri rémoulade 	Salade verte et mimolette 	Salade de tomate 	Œuf dur mayonnaise
Jambon sauce charcutière	Couscous Boulette/merguez	Paupiette de veau sauce tomate	<b>Hachis végétal et purée d'haricots verts*</b>	Filet de hoki et sauce aïoli
S/V Filet de poisson	S/V Couscous au poisson	Tomates à la provençale	Salade verte	Blé tendre
Cordiale de légumes	Semoule et légumes couscous	Yaourt nature	Coulommiers	Chanteneige
Yaourt nature	Gouda	Ile flottante	Biscuit de Savoie 	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Entremet praliné			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**



# Menus de la Semaine du 23 au 27 avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Texane</p> <p>Crêpe au jambon et fromage S/V Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses</p> <p>Escalope de dinde au jus S/V Filet de poisson meunière</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Semoule au lait coulis de framboise</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse S/V Omelette</p> <p>Lentille</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Sauté de porc braisé aux oignons S/V Filet de colin</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Gâteau façon cookie chocolat</b></p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes \**

