






# Menus

## Semaine du 09 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre au surimi	<b>Menu végétarien</b> Salade verte et dés de de mimolette	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade de tomates et vinaigrette au fromage blanc
Colin d'Alaska pané	Gratin de macaronis au brocoli et cheddar (plat complet)	 Blanquette de veau SV : Colin sauce basilic	Sauté de dinde sauce forestière 	  Filet de colin lieu sauce citron
Duo de carottes	Yaourt nature sucré	Riz créole	SV : Crispidor fromage	Jardinière de légumes
Camembert	Compote allégée tutti frutti	Fondu vache Picon	Pomme de terre vapeur	Edam
Fruit de saison		Salade de fruits frais 	Petit moulé	Tarte au citron
			Mousse au chocolat	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <b>betteraves</b> vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg <b>SV : Quenelle de brochet</b></p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Sauté de <b>bœuf</b> sauce aux poivrons <b>SV : Tortillas pdt carotte cheddar</b></p> <p>Boullgour</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Smoothie à la fraise et pastèque</p>	<p>Haricots rouges en salade façon Texane</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus <b>SV : Colin sauce crème</b></p> <p>Tian de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Pané moelleux au gouda</p> <p><b>Riz</b> et lentilles à l'indienne</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>A l'écoute de ma planète :</b></p> <p><b>changement de saison</b></p> <p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Tajine de poisson blanc, fruit de mer et citron confit</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble aux pommes à la cannelle</p>



Plat du chef



**Nouvelle recette**










Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri aux raisins</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote allégée pomme abricot</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade asiatique</p> <p>Falafel  et sauce fromage blanc à la menthe citronnée</p> <p> Petit pois à l'étuvé et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade à la Grecque</p> <p>Rôti de bœuf sauce estragon</p> <p><b>SV : Colin sauce Aurore</b></p> <p>Blé</p> <p>Kiri</p> <p>Crème légère au caramel</p> <p></p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Riz pilaf (+sauce)</p> <p>Saint nectaire</p> <p> <b>Gâteau de patate douces</b></p> <p> <b>Anniversaires</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p><b>SV : Dés de poisson sauce aux légumes d'été</b></p> <p>Penne Rigate</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p> </p>



Plat du chef



**Nouvelle recette**







Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Haché au poulet sauce aigre douce</p> <p><b>SV : Tortilla Campesina</b></p> <p> Carottes persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade Coleslaw</p> <p> Penne sauce bolognaise végétarienne (penne rigate)</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Compote allégée à la pomme abricot</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de poisson aux pommes de terre et courgettes (plat complet)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p></p>	<p><b>Mission anti-gaspi :</b> <b>Respecter l'eau est vital !</b></p> <p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de bœuf sauce au curry</p> <p><b>SV : Beignet de calamar</b></p> <p>Riz safrané</p> <p>Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat végan</p> <p></p>	<p>Mousse de canard</p> <p><b>SV : Duo courgette oignon rouge</b></p> <p>Filet de colin lieu sauce au thym</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette








Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis roses beurre</p> <p>Croustillant de poisson (+ sauce)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage demi-sel</p> <p>Smoothie pomme banane et framboise</p> 	<p>Salade à la Grecque</p> <p>Boulette au mouton façon catalane</p> <p>SV : Croque courgette pesto rouge chèvre</p>  <p>Boulgour</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Blé en salade</p> <p>Omelette nature</p> <p>Carottes béchamel goût vache qui rit et lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Bœuf façon lomo Saltado (tomate, oignons et épices)</p> <p>SV : Quenelle nature sauce financière</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruit frais</p> 	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Colin d'Alaska sauce cresson</p> <p>Poêlée d'été</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cookie tout chocolat</p>  



Plat du chef



Nouvelle recette





Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<b>Repas de Pâques</b>	
<b>FERIE</b>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade de pomme de terre à la ciboulette</p> <p>Flamiche aux poireaux</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée pomme cassis</p>	<p>Salade verte et dés de milmolette</p> <p>Aiguillette de poulet rôtie au curry et coco</p> <p><b>SV : Pavé de merlu sauce Vatapa</b></p> <p><b>Torsades</b></p> <p>Croc'lait</p> <p>Flan saveur vanille</p>	<p>Salade de tomates aux olives</p> <p>Gigot d'agneau rôti à l'ail</p> <p><b>SV : Quiche saumon épinards</b></p> <p>Duo de carottes</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Gâteau type financier au chocolat poire et amande</p> 	<p>Tartine tapenade</p> <p>Bouchée paysanne</p> <p><b>SV : Colin d'Alaska pané</b></p> <p><b>Riz créole</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>
			<b>Anniversaires</b>	



Plat du chef



**Nouvelle recette**







Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis roses et beurre	<b>Menu végétarien</b> Salade de betteraves vinaigrette	Melon	Salade de tomates et mozzarella	Piperade froide
Cordon bleu de dinde SV : Colin pané	Fajitas Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges et poivrons)	Pilon de poulet rôti et sauce ketchup SV : Omelette nature	Rôti de bœuf au jus SV : Colin sauce citron	Blaff de poisson blanc
Ratatouille	 Courgettes au basilic	Riz pilaf	Crumble de carottes au lait de coco	Semoule au coulis de tomate
Fromage fraidou	Camembert	Saint paulin	Yaourt nature	Cantal 
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote allégée pomme fraise	<b>Sablé au beurre</b>  	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette








Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p> Kefta à l'oriental</p> <p>SV : Kefta de poisson</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Macédoine à la russe</p> <p><b>Clafoutis carottes, pommes de terre et mozzarella</b> </p> <p> (plat complet)</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses beurre</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p>SV : Crispidor fromage</p> <p>Semoule coulis de tomate</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Milk shake à la fraise</p> <p></p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet sauce citron</p> <p>SV : Fileté meunière (+ sauce)</p> <p>Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>FERIE</b></p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits