



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC ET AU CURRY	POTAGE DE LÉGUMES	PÊCHE AU THON	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE À LA CIBOULETTE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	MACARONI FAÇON MAC AND FISH MSC
SEMOULE BIO	RIZ BIO CRÉOLE	FRITES FRAÎCHES	
LÉGUMES DE COUSCOUS	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	
	FROMAGE		
YAOURT AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES ET CHOU BLANC FAÇON COLESLAW	ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE
SAUCISSE DE STRASBOURG	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF LOCAL)	PAVÉ FROMAGER	FILET DE COLIN MSC
LENTILLES VERTES AU JUS	FRITES FRAÎCHES	RIZ BIO CRÉOLE	SAUCE À LA CRÈME
CAROTTES BRAISÉES	ENDIVES BRAISÉES	ÉPINARDS À LA CRÈME	SEMOULE BIO
			POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN À LA COCO	COMPOTE DE POIRES	

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
SURIMI MSC MAYONNAISE	CHOU FLEUR MIMOSA	VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS	CHOU BLANC AUX POMMES SAUCE COLESLAW
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FAÇON BLANQUETTE	KEBAB VÉGÉTAL PAIN PITA	CORDON BLEU	FILET DE COLIN MSC
RIZ BIO	FRITES FRAÎCHES	COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
LÉGUMES DE LA BLANQUETTE	MÉLANGE DE CRUDITÉS	BROCOLIS À L'AIL	SALADE VERTE
		FROMAGE	
GAUFRE AU SUCRE GLACE	FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE GRECQUE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES	CONCOMBRES
CARBONARA	CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES ET MAÏS)	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOOÏ DE COLIN MSC
TORTI BIO	RIZ BIO PILAF	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POTATOES
CAROTTES BRAISÉES			HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT	<u>COMPOTE DE POMMES VER DU CHEF</u>	

lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHON	REPAS DE PAQUES MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	PAMPLEMOUSSE
	AIGUILLETES DE POULET	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE AU THYM	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE À LA CRÈME
	SEMOULE BIO	FLAGEOLETS	TORTI BIO
	LÉGUMES DU TAJINE	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE)	CAROTTES BRAISÉES
	SMOOTHIE AUX FRUITS		FLAN NAPPÉ AU CARMEL
		GÂTEAU DE PÂQUES	

bonnes
VACANCES!

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
ACCRAIS DE MORUE	FENOUIL AU FROMAGE BLANC ET VINAIGRE DE CIDRE	SALADE D'AGRUMES	
ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES	MOUSSAKA À LA PROTÉINE VÉGÉTALE BIO	FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉE	FÉRIÉ
RIZ BIO PILAF	SALADE VERTE	FRITES FRAÎCHES	
POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES AU CUMIN	
		DONUT	

Les produits labellisés, issus de l'agriculture biologique et régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.