

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 1 mars au 7 mars	Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Carottes Vichy Camembert Orange BIO	Carottes râpées Bœuf sauté bourguignon Purée de pommes de terre Chou romanesco et chou fleur aux saveurs du soleil Yaourt aromatisé	Salade du Géant Rôti de veau au jus Riz créole Bouquets de brocolis Fromage blanc et sucre	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate Gouda bio Banane BIO	Salade choubidou (chou rouge, raisins sec, sirop cassis) et Cubes d'emmental Pavé de colin napolitain Chou-fleur béchamel Biscuit roulé au caramel tatin
Période du 8 mars au 14 mars	Trio crudités (carottes jaunes oranges et navets) Coquille aux flageolets, poivrons curry Fromage blanc et sucre	Dinde émincée à l'ancienne Frites Petit moulé nature Poire ronde Ecoresponsable	Salade croquante (chou blanc râpé, carottes jaune, yaourt nature, moutarde, mayonnaise) gigot d'agneau au curry Purée de pommes de terre Petits pois à la française Petit suisse aux fruits	Radis et beurre Hoki pané et citron Courgettes aux herbes Boullgour Clafoutis à la poire maison	Rôti de bœuf sauce bédouin Riz à la tomate Haricots beurres persillés Carré de l'est bio Fruit de saison
Période du 15 mars au 21 mars	Rôti de porc sauce charcutière Petits pois bio saveur soleil Coquillettes bio Camembert bio Orange BIO	Céleri à la rémoulade Boulette pistou enrobant fraîcheur Haricots verts à l'ail Riz pilaf Yaourt aromatisé	Pomelos et sucre (jus pr mater) Rôti de veau au jus Carottes Vichy Blé bio Petit suisse sucré	Salade du Géant (salade et maïs) et Cubes de mimolette Sauté d'agneau aux 4 épices Légumes couscous façon tajine Semoule bio Stracciatella copeaux chocolat	Colin sauce brésilienne Frites Fol épi pti roulé Banane
Période du 22 mars au 28 mars	Chou rouge râpé et Cubes de mimolette Poulet émincé au jus Haricots blancs au jus Dés de carottes braisées Flan vanille maison	Rôti de bœuf et sauce daube Courgettes à la provençale Semoule Fromage blanc et sucre Ananas BIO	Omelette Macaroni Julienne de légumes aux parfums du jardin Pavé demi sel Pomme	MENU RACONTE MOI UNE HISTOIRE Laitue Iceberg et cubes d'emmental et vinaigrette maison au miel Parmentier de canard Paris Brest	Carottes râpées Poisson blanc gratiné au fromage Poêlée de légumes béarnaise Riz créole Yaourt nature sucré
Période du 29 mars au 4 avril	Pané de blé fromage et épinard Haricots beurres persillés Penne Petit louis Orange BIO	Concombre en salade Bœuf sauté à l'oriental Semoule Légumes couscous Petit suisse sucré	Salade de mâche et betteraves Rôti de porc sauce diable Lentilles au jus Carottes Vichy Fromage blanc et sucre	Rôti de veau au jus Frites Cantafrais Kiwi	Salade verte et Cubes d'emmental Sauce salade à l'ananas Filet de lieu noir sauce estragon Epinards hachés béchamel Purée de pommes de terre Cake au chocolat maison
Période du 5 avril au 11 avril		Bœuf sauté grand mère Courgettes Pommes lamelles vapeur Gouda Pommes Golden bio	Endives aux pommes Colin à l'ail et aux fines herbes Purée de pommes de terre Piperade Petit suisse aux fruits	MENU DE Pâques A DEFINIR	Omelette bio Riz pilaf Bio à la tomate Poêlée de légumes bio saveur du jardin Yaourt nature sucré bio Poire allongée Ecoresponsable
Période du 12 avril au 18 avril	Concombre bio vinaigrette et Dés de féta AOP Colin sauce brésilienne Petits pois très fins Tarte normande fraîche	Bolognaise bio Coquillettes bio Yaourt aromatisé vanille Bio Orange BIO	Gigot agneau sauce basquaise Chou-fleur béchamel Camembert Paires locales	Salade & croûton vinaigrette des Antilles (ananas, jus pamplemousse, moutarde) Riz méli mélo du potager Fromage blanc et sucre	Radis et beurre Rôti de veau sauce grand mère Frites Stracciatella copeaux chocolat
Période du 19 avril au 25 avril	Carottes râpées Rôti de bœuf nappé de sauce olives Riz créole Piperade Petit suisse aux fruits	Pennes sauce coco haricots tomate Mimolette Pommes Golden bio	Endives & emmental Steak de colin sauce rougail Spaghetti Yaourt nature sucré	Merguez douce à la tomate Haricots vert extra Blé bio Fromage fondu Président Kiwi	Laitue Iceberg et croûtons et Dés de féta AOP Sauté de poulet sauce diabolin Poêlée de légumes Semoule Gâteau amande pomme tatin chocolat blanc
Période du 26 avril au 2 mai	Pépinette à la basque Yaourt aromatisé Orange BIO	Concombre en salade et Cubes d'emmental Bœuf sauté sauce mironton Frites Flan au chocolat	Radis et beurre Poulet émincé au curry Haricots beurres persillés Semoule Fromage blanc et sucre	Salade Coleslaw Jambon blanc Purée de pommes de terre Chou-fleur Clafoutis à l'ananas maison	Merlu pané et citron Epinards hachés béchamel Riz créole Coulommiers Poire allongée Ecoresponsable