






Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mars 2024



Lundi

 <p>Carottes râpées vinaigrette aux herbes</p>
Raviolis boeuf tomate
Emmental râpé (lait) 
Mousse chocolat au lait (lait) 

Mardi

 <p>Haricots verts (bio) vinaigrette</p>
Crêpinette de porc # au jus
Purée de pommes de terre
Fromage frais sucré (type suisse)  Local (lait normand)
Palmier (sachet de 2)

Jeudi

 <p>Pommes de Terre à l'huile</p>
 <p>Colin d'Alaska pané</p>
Coquillettes (blé)  crème
Fromage blanc aromatisé gervais  Local (lait normand)
Fruit de saison

Vendredi

 <p>Oeuf dur et mayonnaise</p>
Sauté de dinde à la crème
Petits pois
Tomme noire
Purée de pomme (bio)




Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2024

Lundi

Saucisson ail blanc #


Cordon bleu de dinde

 Carottes (bio)
sauce à la crème

Coulommiers (lait) 

Liegeois saveur chocolat
(lait) 

Mardi

 Coquillettes (bié)
cocktail
(mayonnaise, tomate,
paprika)


 Pavé de colin 
aux petits légumes

Riz

Camembert 

Crème dessert saveur
caramel

Jeudi

 Coleslaw
(Carottes râpées et chou
blanc (bio), mayonnaise)

Chipolatas #
au jus

Lentilles 

Cantal jeune AOP

Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg

Fajita de volaille
aux 3 fromages
(emmental, mozzarella,
cheddar)

Galette pour les fajitas



Fromage blanc aromatisé
gervais (lait normand)

Beignet au chocolat





Du lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2024

Lundi


 Pâtes du soleil (pâtes (blé) 🌾, tomates, poivrons, huile d'olive)	 Beignets de poisson	Purée à la courgette et huile d'olive	Fromage frais sucré (type suisse)	Barre bretonne
---	---	--	--------------------------------------	----------------

Mardi

 Salade américaine (carotte 🥕, maïs, vinaigrette)	 Sauce bolognaise végétarienne	Macaronis (blé) 🌾	Yaourt blanc aromatisé gervais	Fruit de saison
--	--	-------------------	-----------------------------------	-----------------



Jeudi

Radis	Jambon blanc #	 Pennes (blé) 🌾 aux légumes du sud	Fromage fondu vache qui rit (lait)	Gâteau aux pépites de chocolat et oréo (farine loc)
-------	----------------	--	---------------------------------------	---

Vendredi

Anneaux de calamars à la romaine	 Sauté de porc # EDN sauce chasseur	Petits pois	Mirmolette	Dessert lacté gélifié saveur vanille
-------------------------------------	---	-------------	------------	---



Local



Local

Du Lundi 1 au Vendredi 5 Avril 2024

Lundi (Férié)

Mardi

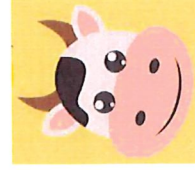
Tomate
Nuggets de poulet
Pommes de terre lamelles sautées
Emm(lait)
Fruit de saison

Jeudi

Pâté de campagne #
Blanquette de dinde
Carottes fondantes persillées
Camembert (lait)
Pain perdu + stick confiture

Vendredi

Carottes rapées au fromage blanc
Pâtes (blé) au thon
Fromage fondu vache picon
Liégeois saveur vanille



Du Lundi 8 au Vendredi 12 Avril

Lundi

Pâté forestier #

Paupiette dinde
Sauce chasseur

Printanière de légumes

AB Yaourt aux fruits rouges
(lait bio)

Fruit de saison

Mardi

AB Betteraves (bio)
vinaigrette

Colin d'Alaska pané

Purée
de pommes de terre

Pointe de brie

Compote pomme-cassis



Jeudi

Tomate (bio)

Carbonnara coquillettes
(blé) #

Yaourt brassé aux fruits
mixés

Fruit de saison

Vendredi

AB Riz (bio) niçois

Aiguillette de poulet
sauce forestière

Local

Haricots verts

Tomme noire

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel




Du Lundi 15 au Vendredi 19 Avril 2024


Lundi

Carottes râpées vinaigrette aux herbes
Viande kebab jus
Coquillettes (blé)
Fromage blanc aromatisé gervais (lait normand)
Fruit de saison

Mardi

Mortadelle #
Rissolette de porc #
Petits pois sauce crème
 Fromage frais fouetté (lait bio)
Liegeois saveur chocolat

Jeudi

 Coquillettes (blé) aux petits légumes
Omelette sauce basquaise
Semoule (bio)
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Vendredi

Tomate
Sauté de porc sauce bercy
Poêlée forestière
Fromage ail et fines herbes petit moulé
Crème au chocolat