



Menu repas servis à table de la semaine 10: du 5 au 9 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson sec Coupelle de pâté volaille	Salade de riz *	Chou blanc rapée vgt F *	Chou rouge et pomme bio rapée vgt F *	Bouillon vermicelle et crouton M *
Plat principal Sans porc	Sauté de veau au jus *	Parmentier de poisson et légume M *	Omelette fromage M *	Saucisse de toulouse F Saucisse de volaille F	Garniture paëlla F M *
Accompagnement	Jardinière de légumes	*	Coquille bio + emmental rapée	Lentilles au jus	Riz BIO paëlla
Produit laitier	Yaourt nature + sucre *	Saint Moret *	Emmental *	Brie *	Cantal *
Dessert	Poire sirop *	Fruit L *	Crème dessert chocolat *	Gateau Chocolat M *	Fruit L *
Goûter	Yaourt à boire Sablé de Retz	Fruit à croquer Gaufre nature	Pain au lait Jus de pomme Barre chocolat	Lait arôme fraise Brioche choco indiv	Compote gourde Galette bretonne



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison






L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menu repas servis à table de la semaine 11: du 12 au 16 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Thème sucré salé	Vendredi
Entrée	Méli mélo de carotte BIO et céleri vgt F  *	Tomate entière F *	Soupe carottes BIO / pomme de terre *	Pâté de campagne (et sa compoté d'oignon) Coupelle de pâté volaille *	Salade verte emmental *
Plat principal Sans porc	Cordon bleu F *	Sauté d'agneau F M  *	Filet de lieu sauce brunoise *	Haut de cuisse de poulet sauce aigre douce *	Steak haché de bœuf au jus *
Accompagnement	Gratin épinard pdt M  *	Haricots verts persillés  *	Boullgour *	Riz madras BIO (abricot et raisin sec) M  *	Carotte fondante F M  *
Produit laitier	Pyrénée *	Mimolette *	Fromage blanc + sucre *	Buchette de chèvre + coupelle de miel *	Vache qui rit *
Dessert	Mousse chocolat au lait *	Compote pomme *	Fruit  *	Fruit *	Gateau basque *
Goûter	Yaourt à boire Madeleine	Fruit à croquer Moelleux quatre quart	Compote poire coupelle Pain de mie Confiture	Brique de lait chocolat Galette bretonne	Compote gourde Muffin pépite choco



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menu repas servis à table de la semaine

12 : du 19 au 23 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux chinois mayonnaise F *	Betterave féta huile olive F *	Carotte rapée vgt bio F *	Salade de pomme de terre M *	Œuf dur mayonnaise *
Plat principal Sans porc	Nugget's de volaille *	Emincé d'agneau printanier F *	Filet de poisson sauce crème de poireaux *	Roti de porc à la moutarde F Roti de de dinde à la moutarde F	Hachis parmentier M *
Accompagnement	Pomme roastie	Riz BIO aux légumes *	Purée de légumes *	Julienne de légumes S	*
Produit laitier	Yaourt nature + sucre *	Vache qui rit *	Emmental *	Petit suisse nature + sucre *	Kiri *
Dessert	Compote pomme vanille *	Fruit *	Gateau yaourt M *	Fruit *	Fruit bio *
Goûter	Yaourt à boire Palmier	Lait indiv Brownie pépite choco noisette	Compote pomme coupelle Yaourt naure Roulés abricot	Fruit à croquer Pain au lait + barre choco	Compote gourde Petit écoliers



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menu repas servis à table de la semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légume mayonnaïse *	Radis beurre F *	Salade de riz *	Endive vgt bio F  *	Surimi + stick mayo *
Plat principal Sans porc	Sauté de veau sauce normande *	Jambon blanc F Jambon de dinde F	Rôti de bœuf sauce poivre F *	Œuf cocotte *	Blanquette de poisson M  *
Accompagnement	Ratatouilles	Blé Bio sauce tomate 	Courgette persillées	Frites	Purée de carotte M 
Produit laitier	Yaourt nature BIO + sucre  *	Cantal *	Faisselle + sucre *	Saint Moret *	Buchette de chèvre *
Dessert	Compote pomme coupelle *	Mousse chocolat lait *	Fruit *	Abricot sirop *	Fruit bio  *
Goûter	Jus d'orange Roulé au chocolat	Yaourt à boire Petit beurre	Cake marbré Yaourt aux fruits	Gaufre nature Yaourt nature + sucre	Compote gourde Moelleux au citron



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menu repas servis à table de la semaine 14 :

du 2 au 6 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	FERIE	Piémontaise M 	Coleslaw F	Carottes râpées vgt	Salade de tomate
	FERIE	*	*	*	*
Plat principal Sans porc	FERIE	Fricassé de poisson sauce provençale M 	Filet de poulet sauce crème F	Courgette farcie	Steak haché de bœuf au jus
	FERIE	*	*	*	*
Accompagnement	FERIER	Jardinière de légume	Lentilles au jus	Riz BIO beurre 	Haricot vert persillés
Produit laitier	FERIE	Fromage blanc + sucre	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
	FERIE	*	*	*	*
Dessert	FERIE	Mousse chocolat	Compote pêche	Fruit	Tarte aux pommes
	FERIE	*	*	*	*
Gôûter	FERIE	Yaourt aux fruits Gaufre nature	Pain au lait Jus de pomme Barre chocolat	Lait arôme fraise Brioche choco indiv	Compote gourde Galette bretonne



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.