MENU DU LUNDI 11 MARS AU 15 MARS

LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Salade d'œufs durs (BIO) Mayonnaise rouge	Salade de Pd t& Echalote		Potage de légumes (BIO)	Salade « Iceberg » au Maïs & Croutons
Tajine de légumes aux dattes & pois chiche (Végétarien)	Colin Meunière (M.S.C)		Haut de cuisse de poulet Rôti (France)	Boulettes Végétariennes Sauce à L'aigre doux (Végétarien)
	Chou Romanesco Brocolis		Omelette aux fines herbes (Végétarien)	
Semoule (BIO)			Purée de Pdt & Potiron	Riz Pilaf (BIO)
Comté (A.O.P)	Tomme Blanche		Vache qui rit	Emmental
Compote de fruits (BIO)	Ile Flottante		Fruits (ECO RESP)	Smoothie à la framboise (Lait BIO)

MENU DU LUNDI 18 MARS AU 22 MARS

LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
			Clin D'œil à L'Allemagne	
Macédoine de légumes	Taboulé Semoule (BIO)		Salade de Radis long à L'Allemande (Local)	Potage de légumes (BIO) Croutons
Macaronis (BIO) Bolognaise de lentilles (Végétarien)	Filet de lieu (M.S.C) Sauce Aurore		Curry Wurst (LOCAL)	Gratin de Pdt à la Savoyarde (Végétarien)
			Curry végétarien (Maison)	
	Petit pois & Carottes Cuisinée		Pdt Quartier Choux Verts	
Mozzarella Râpé	Crème de brebis (À tartiner)		Munster (A.O.P)	Fromage blanc aux fruits (BIO)
Compote de Pomme	Flan chocolat (Maison Lait BIO)		Boule de Berlin	Fruits (ECO RESP)

MENU DU LUNDI 25 MARS AU 29 MARS

LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
			Clin d'œil au lièvre de Pâques	
Choux Fleurs A la grecque (Maison)	Potage de Légumes (Maison)		Nid de Carottes (Local) Garni de Maïs	Férié
Accras de Morue Sauce barbecue	Boulettes d'Agneaux Jus oriental		Nuggets de poisson (M.S.C) Sauce Aïoli	
	Boulette Végétal (Maison)			Férié
Purée de pdt & Carottes (Lait BIO)	Blé (BIO) Légumes couscous		Pommes Vapeurs Epinards à la Béchamel	
Brie (A.O.P)	Camembert (BIO)		Rondelé Ail & Fines Herbes	Férié
Fruits (ECO RESP)	Yaourt Aromatisé		Nid Praliné	

MENU DU LUNDI 01 AVRIL AU 05 AVRIL

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
			Clin D'œil à L'Espagne	
LUNDI	Potage de légumes (BIO) Croutons		« Ensaladilla » De pomme de terre	Betteraves (BIO) Vinaigrette à la Framboise
DE	Galette de Blé & Epinard Ketchup (Végétarien)		Paella de Poissons (Riz Légumes Poissons) (Maison)	Coquillettes (BIO) Bolognaise de bœuf
				Coquillettes (BIO) Bolognaise végétarienne
PAQUES	Pdt Quartiers Brocolis Etuvées			
	Fromage frais aux fruits (BIO)		Tomme des Pyrénées (AOP)	Mozzarella Râpé
	Fruits (ECO RESP)		Crème Catalane (Maison)	Compote Pomme Abricots (BIO)

MENU DU LUNDI 08 AVRIL AU 12 AVRIL

LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
			Clin D'œil à l'Alsace	
Coleslaw Rémoulade (Maison)	Choux Fleurs, Vinaigrette à la moutarde		Salade de Gruyère à l'Alsacienne Salade Verte	Salade de Radis Blanc (local)
Beignet de poisson (M.S.C) Sauce Aïoli	Emincé de volaille (France) à la crème (Maison)		Choucroute (local) Saucisses (Local)	Parmentier de lentilles & Petits Légumes (VEGETARIEN)
	Mijoté de Poisson (M.S.C) à la crème		Choucroute (local) Poisson (M.S.C)	
Polenta Crémeuse (Lait BIO) Gratin de Fenouil	Boulgour (BIO) au curry Carottes (BIO)		Pdt vapeurs	
Cantal (A.O.P)	Camembert (BIO)		Munster (A.O.P)	Comté (A.O.P)
Yaourt Brassé aux fruits (BIO)	Mousse au Chocolat (Individuel)		Tarte aux Pommes	Fruits (ECO RESP)

MENU DU LUNDI 15 AVRIL AU 19 AVRIL

LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
Salade de carottes Vinaigrette	Salade de tomates		Terrine de Légume Sauce façon Bibalakas (Fromage blanc local)	Salade verte
Samoussa (Végétarien)	Kebab Assiette Viande		Crémeux de Haricots Rouges & légumes (Maison)	Colin pané (M.S.C) Quartier de citron
Riz (BIO) Cantonais	Kebab assiette (Végétarienne)			
	Blé (BIO)		Boulgour (BIO)	Pennes (BIO) Sauce tomate
Brie (BIO)	Buche de chèvre (I.G.P)		Mimolette	Vache qui Rit
Yaourt au sucre de Canne (BIO)	Fruits (ECO RESP)		Beignet chocolat Noisette	Yaourt Vanille lait Entier (BIO)