



LIEUX DE RESTAURATION





Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 3 AU 7 MARS



MENU ORIENTAL

	LUNDI 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
ENTRÉE	SALADE MÉLANGÉE	SALADE SOMBRERO (mais, haricots rouges, carottes, petits pois poivrons)	SARDINES	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES AU CITRON
PLAT	OMELETTE	JAMBON DE DINDE	CUISSÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE	TAJINE	DOS DE CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE
	GARNITURE 4 LÉGUMES	PÉPINETTES	SALSIFIS / POMMES DE TERRE	SEMOULE	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
DESSERT	ORANGE	LEERDAMMER	DONUT'S	GÂTEAU AMANDES ET ABRICOTS 	CAMEMBERT
		POMME			COMPOTE / BISCUIT
GOÛTER			POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 7	1 4 6 7 9 10 12	1 3 4 7 8 10 12	1 3 4 5 6 7 8 12	1 2 3 4 7 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES







LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 10 AU 14 MARS

	LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
ENTRÉE	SALADE PASTA (parmesan, coquillettes, tomates et courgettes)	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	MACÉDOINE	TOMATE AU SURIMI	PIÉMONTAISE
PLAT	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	HACHIS PARMENTIER	CROQUE-MONSEUR	FILET DE COLIN	RISOTTO VÉGÉTARIEN
	CAROTTES VICHY		SALADE VERTE	POMMES DE TERRE / ÉPINARDS	
DESSERT	BANANE	MOUSSE AU PRALINÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	POMME	EDAM MUFFIN 
GOÛTER			PAIN / BEURRE / BARRE CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 2 3 4 6 7 10 12	1 2 3 6 7 8 9 10 12	1 3 4 7 10 12	1 2 4 6 7 14	1 2 3 4 7 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES









LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS

	LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
ENTRÉE	CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	MORTADELLE	SALADE MAGA  (pâtes, tomates, courgettes, surimi et mayonnaise)
PLAT	FILET DE HOKI	SPAGHETTIS CARBONARA	CUBES DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC	ROUGAIL SAUCISSES 	ŒUFS DURS À LA CRÈME
	FRITES / POMMES CAMPAGNARDES		HARICOTS AU BEURRE		JULIENNE DE LÉGUMES
DESSERT	GÂTEAU AU CHOCOLAT 	BOURSIN	CRÈME AUX ŒUFS	ANANAS AU SIROP	BABYBEL
		KIWI			BANANE
GOÛTER			BROWNIES SIROP À L'EAU		
	1 2 3 4 5 7	1 2 3 4 7 10 12	1 2 3 7 10 12 13	1 2 3 4 7 12 14	1 2 3 7 9 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES










LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS

	LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
ENTRÉE	RADIS	LENTILLES NORMANDES	CAKE MIMOLETTE MAYONNAISE 	ENDIVES EMMENTAL	MACÉDOINE VINAIGRETTE
PLAT	CORDON BLEU	DOS DE CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE	BLANQUETTE DE DINDE	COLOMBO DE POULET 	BOULGOUR ET LÉGUMES
	PURÉE DE BROCOLIS	GRATIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES VICHY		
DESSERT	CANTAL	COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU AU YAOURT 	BANANE	VACHE QUI RIT
	ORANGE				TARTE AUX POIRES 
GOÛTER			PAIN / PÂTE À TARTINER BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 5 7	1 2 4 10 12	1 3 4 7 8 9 12	1 3 7	1 3 7 9 10 12

LES 14 ALLERGÈNES

- 
 GLUTEN
1
- 
 CRUSTACÉS
2
- 
 OEUFS
3
- 
 POISSONS
4
- 
 ARACHIDES
5
- 
 SOJA
6
- 
 LAIT
7
- 
 FRUITS À COQUES
8
- 
 CÉLÉRI
9
- 
 MOUTARDE
10
- 
 SÉSAME
11
- 
 SULFITES
12
- 
 LUPINS
13
- 
 MOLLUSQUES
14