

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Du 06/03 au 12/03	 Spaghettis carbonara Edam râpé  Fruit de saison	 Oeuf mayonnaise  Poisson émietté  Pommes de terre Yaourt aromatisé	 Chili végétal  Riz  Comté  Fruit de Saison	 Couscous royal  Semoule  Légumes  Brie  Panna cotta maison coulis de fruits rouges	 Potage de légumes  Petits pois très fins Cordon bleu  Pommes de terre Beignet chocolat	 Crêpinette de porc  Duo de purées fraîches  Pommes de terre /courgettes Vieux Lille Crème café	 Oeuf poché / lardons Boeuf bourguignon  Carottes Pommes Rôstis  Bleu d'Auvergne Tiramisu
Du 13/03 au 19/03	 Riz  Haricots verts extra fins  Pavé de poisson  Saint-Nectaire  Fruit de saison	 Potage légumes  Boulghour  Steak de veau  Navets rôtis Camembert	 Rôti de dinde  Petits pois très fins  Pommes de terre  Compote de pommes	 Macédoine de légumes  Macaronis  Bolognaise Gouda râpé  Liégeois chocolat	 Betteraves  Quiche pomme chèvre  Salade  Fromage blanc aux bananes	 Foie de veau  Pommes de terre Céleri  Camembert Cocktail fruits au sirop	 Champignons à la Grecque  Cuisse de poulet Endives  Pommes Dauphine Gouda Crumble
Du 20/03 au 26/03	 Lamelles kebab  Pommes Rôstis  Salade  P'tit Louis  Banane	 Potage de légumes  Omelette aux herbes  Blé  Carottes  Demie poire rôtie	 Radis au sel  Sauté de porc  Coquillettes Emmental râpé  Tarte citron meringuée	 Gratin de choux-fleur - champignons  Boulettes agneaux  Cantal  Fruit de saison	<b>Repas Santé</b> : poireaux émincés - vinaigrette (au yaourt nature) / poisson frais à l'huile d'olive, filet de citron / riz complet / duo de haricots / sauce coco (sans sel ajouté) aux épices douces / fromage blanc (miel, amande)	 Rôti de boeuf  Pommes de Terre Salsifis  Tartare noix  Fruit	 Duo de saucissons Rôti de porc  Fondue de poireaux Pommes duchesse  Brillat-Savarin Mille-feuilles
Du 27/03 au 02/04	 Riz  Poisson pané  Parmesan  Mousse citron	 Betteraves vinaigrette  Pizza bolognaise  Laitue  Fruit de saison	 Choucroute aux 3 viandes  Pommes de terre  Tomme de Savoie Compote de pommes	 Lasagnes végétales  Salade Edam  Fruit de saison	 Potage de légumes  Pommes de terre  Lentilles  Chipolatas Nova chocolat	 Rôti de dinde  Duo haricots beurre et verts  Pommes de terre Mousse café	 Friand fromage  Cuisse de canette Flageolets à l'ail  Pommes rissoles Roquefort Tarte aux fruits
Du 03/04 au 09/04	 Riz  Omelette aux échalotes Ratatouille  Fromage blanc à la framboise	 Potage de légumes  Parmentier poisson  Bûche de chèvre  Fruit de saison	 Salade d'haricots secs  Pané de volaille  Choux-fleur braisé  Coquillettes Chocolat Liégeois	 Tartiflette au Reblochon  Salade  Pomme Spéculoos au four	 Blanquette de veau  Riz  Poireaux carottes  Fruit de saison Oeuf en chocolat	 Hachis parmentier  Salade Brie  Crème praliné	 Lentilles vinaigrette  Langue de boeuf  Pommes duchesse  Navets et carottes  Chaource Paris-Brest
Du 10/04 au 16/04	Sardines Saucisse de Montbéliard Crème au cidre Haricots beurre au persil Pommes duchesse Tarte pommes/chantilly Cidre	 Poisson Napolitain  Pommes Rôstis Petits pois très fins  Brie  Petit Suisse	 Concombres frais et maïs  Omelette  Blé  Carottes  Fruit de saison	 Potage de légumes  Tartine gratinée jambon fromage  Coulis de tomates  Yaourt aux fruits	<b>Repas enfants</b> : Hamburger (faluchette / steak / tomate / salade / sauce légère aux épices maison / tomme de Savoie ) Potatoes Fromage blanc chocolat	 Boulettes d'agneau  Choux de Bruxelles  Pommes de terre  Fruit de saison	 Tomates vinaigrette  Carbonnade Flamande  Frites au four  Salade Mimolette Tarte pommes / rhubarbe



Menu 100% Végétarien



Agriculture Biologique



Label Rouge



Label le porc français



Label la volaille française



Pêche durable



Fruit et légume frais



Viande de bœuf Française



IGP : Indication géographique protégée



AOP : Appellation d'origine protégée