



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18 février 2019

ENTREES

CAROTTES RAPEES BIO*
VINAIGRETTE
*Issu de l'Agriculture biologique



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE

POMMES VAPEUR

LAITAGES

EMMENTAL

DESSERTS

LIEGEOIS CHOCOLAT**

MARDI

19 février 2019

ENTREES

SALADE DE CHOU ROUGE



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUCISSE DE STRASBOURG
SP: STEAK HACHE AU JUS

PUREE DE CELERI

LAITAGES

SAMOS

DESSERTS

COMPOTE DE POMME

MERCREDI

20 février 2019

ENTREES

SALADE DE TOMATES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES

SPAGHETTI

LAITAGES

CAMEMBERT

DESSERTS

ORANGE



JEUDI

21 février 2019

ENTREES

POTAGE DE LEGUMES VERTS



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

NAVARIN D'AGNEAU

TRIO DE LEGUMES PERSILLES

LAITAGES

VACHE QUI RIT

DESSERTS

SEMOULE AU LAIT



VENDREDI

22 février 2019

ENTREES

SALADE DE RIZ
(ŒUF, TOMATE, MAIS)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC

JULIENNE DE LEGUMES

LAITAGES

PETIT MOULE

DESSERTS

POIRES AU SIROP ET CANNELLE

LEGENDE



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Potage du chef



Recette du chef



Produit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25 février 2019

ENTREES

CELERI BIO*
EN REMOULADE
*issu de l'Agriculture Biologique



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA



BOUQUET DE LEGUMES

LAITAGES

TOMME BLANCHE

DESSERTS

RIZ AU LAIT



MARDI

26 février 2019

ENTREES

SALADE DE CHOUX BLANC
VINAIGRETTE



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

COLOMBO DE PORC
SP: STEAK HACHE AU JUS



SEMOULE



LAITAGES

EMMENTAL

DESSERTS

FROMAGE BLANC VANILLE

MERCREDI

27 février 2019

ENTREES

BETTERAVES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE DINDE SAUCE
CHASSEUR

HARICOTS BLANC A LA TOMATE

LAITAGES

YAOURT AROMATISE

DESSERTS

KIWI

JEUDI

28 février 2019

ENTREES

CONCOMBRES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

BOLOGNAISE



SPAGHETTI



LAITAGES

CROC LAIT

DESSERTS

FLAN NAPPE CAMEL**

VENDREDI

1 mars 2019

ENTREES

POTAGE CULTIVATEUR
SP: BŒUF VERMICELLES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE COLIN SAUCE CITRON

PUREE DE CAROTTES

LAITAGES

SAMOS

DESSERTS

BANANE



LEGENDE



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Recette du chef



Le Porc Français



Produit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

4 mars 2019

ENTREES

SALADE DE BLE
(TOMATE, POIVRON)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

COURGETTES AU BŒUF (COURGETTES, BŒUF HACHE, OIGNON)

PLAT COMPLET

LAITAGES

SAINT NECTAIRE AOP

DESSERTS

KIWI

MARDI

5 mars 2019

ENTREES

RADIS BEURRE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

CREPINETTE
SP: FILET DE POULET SAUCE AU CURRY

PUREE DE CELERI

LAITAGES

VACHE QUI RIT

DESSERTS

BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE

MERCREDI

5 mars 2019

ENTREES

PAMPLEMOUSSE & SUCRE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

GNOCCHIS SAUCE CARBONARA
SP: STEAK HACHE AU JUS

PLAT COMPLET

LAITAGES

YAOURT SUCRE

DESSERTS

COMPOTE POMME CASSIS

JEUDI

7 mars 2019

ENTREES

POTAGE DE LEGUMES VARIES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

BLANQUETTE DE VEAU

RIZ CREOLE

LAITAGES

SAMOS

DESSERTS

CLEMENTINE

VENDREDI

8 mars 2019

ENTREES

SALADE DE CHOUX A L'ANCIENNE
(CHOU, LARDONS, EMMENTAL)
SP: SALADE DE CHOUX VTTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

POISSON PANE & CITRON

PRINTANIERE DE LEGUMES

LAITAGES

FROMAGE BLANC COULIS DE
FRAMBOISE

DESSERTS

BISCUIT GAUFRE LIEGEOISE
SUCREE

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Agriculture
Biologique
Europe



Potage du
chef



Origine
France



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11 mars 2019

ENTREES

CAROTTES RAPEES BIO*
VINAIGRETTE
*Issu de l'Agriculture biologique



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PAUPIETTE DE VEAU AU JUS

MOGETTES

LAITAGES

BUCHE MELANGE CHEVRE

DESSERTS

ENTREMETS VANILLE

MARDI

12 mars 2019

ENTREES

CREME DE POTIRON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE PORC SAUCE PIQUANTE
SP: STEAK HACHE AU JUS



BOULGOUR AUX CHAMPIGNONS

LAITAGES

GOUDA

DESSERTS

POIRE



MERCREDI

13 mars 2019

ENTREES

TABOULE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE POULET SAUCE SUPREME

CAROTTES VICHY

LAITAGES

CARRE FRAIS

DESSERTS

BANANE



JEUDI

14 mars 2019

ENTREES

SALADE COMPOSEE
(SALADE, MAIS, EMMENTAL)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE BŒUF SAUCE GRAND MERE
SP: SAUTE DE BŒUF AU JUS

HARICOTS BEURRE SAUTES

LAITAGES

YAOURT BRASSE VANILLE BIO

DESSERTS

BISCUIT



VENDREDI

15 mars 2019

ENTREES

SALADE COLESLAW
(CAROTTE, CHOU, MAYO)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE LIEU SAUCE CITRON

FONDUE DE POIREAUX

LAITAGES

FROMY

DESSERTS

SEMOULE AU LAIT



LEGENDE



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Potage du chef



Viande Bovine Française (VBF)



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18 mars 2019

ENTREES

SALADE DE PATES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

CHIPOLATAS
SP: STEAK HACHE AU JUS

RATATOUILLE

LAITAGES

FROMAGE BLANC AROMATISE

DESSERTS

BANANE

MARDI

19 mars 2019

ENTREES

BETTERAVES BIO* VINAIGRETTE
* Issu de l'Agriculture Biologique

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE

COQUILLETES

LAITAGES

CAMEMBERT

DESSERTS

ORANGE

MERCREDI

20 mars 2019

ENTREES

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

TAJINE D'AGNEAU

SEMOULE

LAITAGES

EMMENTAL

DESSERTS

COMPOTE POMME PRUNEAUX

JEUDI

21 mars 2019

ENTREES

POTAGE DE LEGUMES VERTS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE POULET AU JUS

CHOUX FLEURS SAUTES

LAITAGES

FROMY

DESSERTS

BROWNIE

VENDREDI

22 mars 2019

ENTREES

SALADE CALIFORNIENNE
(SALADE, MAIS, TOMATE, CROUTON, ŒUF)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE COLIN SAUCE CITRON

RIZ BIO*
AUX PETITS LEGUMES
* Issu de l'Agriculture Biologique

LAITAGES

CHANTENEIGE

DESSERTS

COMPOTE POMME ABRICOT

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Agriculture Biologique Europe



Potage du chef



Le Porc Français



Produit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25 mars 2019

ENTREES

CREME DE CAROTTES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE

RIZ PILAF



LAITAGES

CAMEMBERT

DESSERTS

KIWI



MARDI

26 mars 2019

ENTREES

CELERI BIO*
EN REMOULADE
*issu de l'Agriculture Biologique



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE PORC SAUCE FORESTIERE



FLAGEOLETS

LAITAGES

EDAM

DESSERTS

FROMAGE BLANC SUCRE

MERCREDI

27 mars 2019

ENTREES

ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE BŒUF SAUCE MOUTARDE



RATATOUILLE

LAITAGES

FROMY

DESSERTS

COMPOTE POMME CASSIS

JEUDI

28 mars 2019

ENTREES

POTAGE DE LEGUMES VARIES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

TRUFFADE AU CANTAL
SP: TARTE THON TOMATE

MELANGE DE SALADE

LAITAGES

PETIT MOULE

DESSERTS

POIRE



VENDREDI

29 mars 2019

ENTREES

CAROTTES RAPEES BIO*
VINAIGRETTE
*Issu de l'Agriculture biologique



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE COLIN SAUCE CREME

HARICOTS VERTS SAUTES

LAITAGES

CARRE PRESIDENT

DESSERTS

TARTE AUX POMMES

LEGENDE



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Potage du chef



Viande Bovine Française (VBF)



Produit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

1 avril 2019

ENTREES

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE PORC SAUCE AU MIEL
SP: STEAK HACHE AU JUS

POLENTA

LAITAGES

TOMME BLANCHE

DESSERTS

FLAN NAPPE CARAMEL**

MARDI

2 avril 2019

ENTREES

MACEDOINE MAYONNAISE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE POULET SAUCE
BARBECUE

RIZ CREOLE

LAITAGES

PETITS SUISSES AROMATISES

DESSERTS

POIRE

MERCREDI

3 avril 2019

ENTREES

SALADE GRECQUE
(CONCOMBRE, TOMATE, FETA)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

STEAK HACHE AU JUS

PENNES

LAITAGES

CARRE FRAIS

DESSERTS

COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI

4 avril 2019

ENTREES

SALADE COMPOSEE
(SALADE, MAIS, EMMENTAL)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE VEAU MARENGO

CAROTTES BIO*
PERSILLEES
*Issu de l'Agriculture Biologique

LAITAGES

BRIE

DESSERTS

FAR BRETON

VENDREDI

5 avril 2019

ENTREES

PATE DE FOIE CORNICHON*
SP: PATE DE VOLAILLE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE LIEU SAUCE CITRON

COURGETTES SAUTEES

LAITAGES

PETIT MOULE AFH

DESSERTS

BANANE

LEGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

8 avril 2019

ENTREES

SALADE DE PATES CAPRI
(TOMATE, OLIVE, MOZZA)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUTE DE BŒUF FACON
STROGONOFF

HARICOTS VERTS PERSILLES

LAITAGES

VACHE QUI RIT

DESSERTS

CREME DESSERT VANILLE**

MARDI

9 avril 2019

ENTREES

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PIZZA ROYALE
SP: PIZZA 3 FROMAGES

MELANGE DE SALADE

LAITAGES

CHANTENEIGE

DESSERTS

COMPOTE POMME FRAISE

MERCREDI

10 avril 2019

ENTREES

SALADE DE PDT PERSILLEES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PAUPIETTE DE VEAU AU JUS

COURGETTES A L'ITALIENNE

LAITAGES

FROMY

DESSERTS

BANANE

JEUDI

11 avril 2019

ENTREES

SALADE COLESLAW
(CAROTTE, CHOU, MAYO)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

EMINCE DE DINDE SAUCE PROVENCEALE

TORSADE

LAITAGES

GOUDA

DESSERTS

FLAN VANILLE**

VENDREDI

12 avril 2019

ENTREES

SALADE DE RIZ
(ŒUF, TOMATE, MAIS)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILET DE HOKI SAUCE AU CURRY

BROCOLIS BIO*
BECHAMEL

*Issu de l'Agriculture Biologique

LAITAGES

ENTREMETS CHOCOLAT

DESSERTS

BISCUIT

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Fruit ou
légume frais



Agriculture
Biologique
Europe



Recette du
chef



Pêche
responsable