

lundi 28 mars		mardi 29 mars		mercredi 30 mars		jeudi 31 mars		vendredi 1 avril	
		Salade Australienne	MENU OCEANIE	Salade de pommes de terre		Terrine de légumes		Coquillettes en salade	BIO
		Sauté de kangourou		Fricassée de dinde	VF	Sauté de porc sauce Robert	VPF	Médailillon de merlu sauce beurre blanc	
		Purée de potiron		Poêlée de légumes		Gnocchis de pomme de terre		Trio de légumes	BIO
		Cheddar		Kiri		Yaourt aromatisé fermier	*	Rigotte de vache	*
		Pavé coco cacao		Fruit	BIO	Fruit	*	Mousse au chocolat	

lundi 4 avril		mardi 5 avril		mercredi 6 avril		jeudi 7 avril		vendredi 8 avril	
Céleri rémoulade		Poireaux sauce moutarde		Potage aux 3 légumes		Concombre bulgare		Cervelas en salade	
Rôti de veau farci	VBF	Haché de volaille gratiné	VF	Côte de porc à la crème	VPF	Sauté de bœuf bourguignon	VBF	Filet de hoki pané	
Petits pois à la française		Bouलगour		Carottes ail et persil		Polenta		Céréales gourmandes	BIO
Conté	*	Yaourt fermier sucré	BIO	Camembert		Morbier		Petits-suisses aux fruits	
Compote pomme banane		Fruit	*	Tarte au citron		Flan fermier vanille	*	Fruit	BIO

lundi 11 avril		mardi 12 avril		mercredi 13 avril		jeudi 14 avril		vendredi 15 avril	
Haricots verts vinaigrette	BIO	Coleslaw		Œufs durs sauce cocktail		Radis beurre		Haricots rouges en salade	
Carbonara		Bœuf campagnard	VBF	Blanquette de veau à l'ancienne	VF	Emincé de volaille	VF	Steak de poisson	
Spaghetti au fromage		Jardinière de légumes		Riz basmati		Pommes de terre gratinées		Haricots beurre	
Carré fondu		Yaourt nature		Chèvre bûche		Bûche du Pilat	*	Fromage blanc battu portion	
Fruit	*	Beignet au chocolat		Salade de fruits de saison		Liégeois vanille		Fruit	*

lundi 18 avril		mardi 19 avril		mercredi 20 avril		jeudi 21 avril		vendredi 22 avril	
Chou rouge râpé		Riz en salade	BIO	Salade de tomates	BIO	Betteraves	BIO	Duo d'agrumes	
Fricadelle de bœuf sauce lapin	VBF	Petit brin de veau en sauce	VF	Escalope de dinde à la crème	VF	Petit salé	VPF	Filet de colin au citron	
Semoule composée	BIO	Chou-fleur persillé		Macaroni		Lentilles	BIO	Carottes	BIO
Spécialité fromagère		Yaourt brassé nature		Petits-suisses sucrés		Saint-Nectaire	*	Emmental	BIO
Ile flottante		Fruit	BIO	Purée de poire		Fruit	*	Tarte au chocolat	

lundi 25 avril		mardi 26 avril		mercredi 27 avril		jeudi 28 avril		vendredi 29 avril	
Salade de grains de blé estivale		Courgettes en salade		Endives au bleu		Salade verte	MENU SUD-OUEST/RUGBY	Carottes râpées	BIO
Steak haché	VBF	Sauté de poulet au cheddar	VF	Omelette nature		Crousti rugby		Lieu sauce armorique	
Blettes à la tomate		Penne	BIO	Brocolis persillés	BIO	Piperade (ratatouille)		Purée de pommes de terre	
Gouda		Yaourt fermier sucré	*	Yaourt aux fruits		Fromage de brebis		Faisselle	*
Compote de pomme	BIO	Fruit	*	Tarte pomme et noix		Gâteau basque		Fruit	BIO

■ Cru     
 ■ Cuit     
 ■ Plat Protéique     
 ■ Produit Laitier     
 ■ Féculent

Références produits : \* Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques  
 VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française