

lundi 1 avril		MENU JAUNE mardi 2 avril		mercredi 3 avril		jeudi 4 avril		vendredi 5 avril	
Duo de crudités	BIO	Maïs en vinaigrette	BIO	Salade de pâtes		Betterave sauce gribiche	BIO	Taboulé	
Joue de porc	*	Merlu sauce Hollandaise		Aiguillettes de poulet		Boulettes d'agneau		Coquille de poisson	
Trio de légumes	BIO	Penne		Brocolis		Polenta		Carottes	BIO
Faisselle	*	Emmental	BIO	Babybel		Cantal	*	Yaourt aromatisé	*
Cake myrtilles	BIO	Banane	BIO	Abricots sirop		Yaourt bicouche	*	Fruit	*
MENU CHINOIS lundi 8 avril		mardi 9 avril		mercredi 10 avril		jeudi 11 avril		vendredi 12 avril	
Salade Asiatique		Salade à la Crétoise		Pizza		Tartare de tomates		Haricots verts vinaigrette	BIO
Porc au caramel	VPF	Steak haché	VBF	Rôti de veau		Tajine de volaille	VF	Lieu sauce oseille	
Riz	BIO	Purée de pomme de terre	*	Aubergines grillées		Aux légumes/abricots		Céréales gourmandes	BIO
Yaourt vanille	BIO	Brie		Bleu douceur		Saint Paulin	BIO	Yaourt nature sucré	BIO
Pavé coco cacao		Fruit	*	Fruit		Moelleux pépites de chocolat	*	Fruit	BIO
lundi 15 avril		mardi 16 avril		mercredi 17 avril		jeudi 18 avril		vendredi 19 avril	
Feuilleté au fromage		Cocktail de crudités		Salade de mâches		Coppa		Salade de chou fleur	
Colombo de volaille		Côte de porc aux herbes		Haché de volaille		Bœuf Provençal		Brochette de poisson	
Jardinière de légumes		Haricots plats		Lentilles		Gratin de courgettes		Boulgour	
Petit cotentin		Reblochon		Kiri		Petit suisse		Comté	
Ile flottante		Semoule au lait		Arlequin		Tarte aux fruits		Fruit	
lundi 22 avril		mardi 23 avril		mercredi 24 avril		jeudi 25 avril		vendredi 26 avril	
Salade Strasbourgeoise		Concombres à la crème		Salade d'endives		Terrine de campagne		Quiche aux légumes	
Omelette au fromage		Lapin à la moutarde		Rôti de porc		Bolognaise		Steak de poisson	
Epinards		Pommes sautées		Poêlée aux champignons		Lasagnes		Salsifis	
Tartare		Coulommiers		Brassé aux fruits		Saint Nectaire		Fromage blanc battu	
Poire au sirop		Donut		Fruit		Liégeois		Fruit	
MENU VEGETAL lundi 29 avril		mardi 30 avril		mercredi 1 mai		jeudi 2 mai		vendredi 3 mai	
Céleri rémoulade	*	Poireaux vinaigrette	*	Cœurs de palmiers		Perles marines		Terrine de légumes	
Pané de légumes et céréales		Chipolatas	*	Petit brin de veau		Escalope de poulet	VF	Morue	
Poêlée campagnarde		Coquillettes	BIO	Purée St Germain		Petits pois	BIO	en Brandade	
Dessert végétal	*	Fromage fermier	*	Yaourt nature		Buche du Pilat	*	Rigotte	*
Fruit	*	Flan fermier	*	Gâteau Basque		Fruit	BIO	Dessert de fruits	*

22/03/2019

 Cru
 Plat Protidique

Cuit

 Produit Laitier
 Produit Sucré

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