

# Menus du 8 mars au 23 avril 2021

Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU BAISAMIQUE	SALADE DE PERLES AU MAÏS ET MIMOLETTE	QUICHE AU THON (à portionner)	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
TORTELLONI A LA MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE	STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) ET KETCHUP	SAUTÉ DE PORC* (local, VVF) SAUCE FORESTIÈRE	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (miel régional)
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	RIZ BIO	CAROTTES AU CUMIN	PETITS POIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (régionales) ET CÉLERI
POMME (locale)	SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)	CANTAFRAIS	VACHE PICON	CAMEMBERT BIO (à portionner)
	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI BIO

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE	SAUCISSON SEC* (VVF) ET CORNICHONS	VELOUTE DE LÉGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI RAPÉ (local) SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES
MIJOTE DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE	RÔTI DE DINDE (VVF) À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	COLIN (MSC) SAUCE AU CITRON	CHIPOLATAS* (VVF)	CROUSTILLANT AU FROMAGE
SEMOULE BIO	PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pat)	RIZ BIO	LENTILLONS BIO (locaux)	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
BRIE EN POINTE (à portionner)	PETIT MOULÉ NATURE	CHEDDAR ROUGE (à portionner)	MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	POIRE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	BANANE BIO	Anniversaire au mois : CAKE AUX PÊTES DE CHOCOLAT (à portionner)

## LE JARDIN AROMATIQUE

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	CONCOMBRES À LA BULGARIE	RADIS ROUGES RAPÉS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG A LA CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE PORC* (local, VVF) À LA CORIANDRE	CALAMARS À LA ROMAINE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE (VBF)	SAUTÉ DE POULET (local, VVF) AU ROMARIN	PALET À LA MEXICAINE SAUCE AUX POIVRONS
CAROTTES RONDELLES	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE	MIMOLETTE (à portionner)	SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS À L'AIL
VACHE QUI RIT BIO	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	FRUIT DE SAISON	TARTARE AIL ET FINES HERBES	EDAM BIO (à portionner)
ORANGE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		COMPOTE DE POMMES (locales) ET FRUITS ROUGES ET BASILIC	RIZ AU LAIT

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CÉLERI RAPÉ RÉMOULADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)	QUICHE À LA TOMATE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP	HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) AU JUS	JAMBON BLANC* FROID (Label Rouge, VVF) ET STICK DE MAYONNAISE	JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES
BROCCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	POMMES NOISETTES	PETITS POIS	COURGETTES PERSILLÉES	FRIPON
COULOMMIERS (à portionner)	CHANTENEIGE BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	FRIPON	MAASDAM BIO (à portionner)
NOVLY VANILLE	COMPOTE POMMES- BANANES	FRUITS AU SIROP	POMME (locale)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	REPAS DE PÂQUES vendredi 09 avril
LUNDI DE PÂQUES	RADIS ET BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE AU CUMIN	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES
	FILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES	SAUCISSE KNACK* (VVF)	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY	HACHIS PARMIER DE BŒUF (VBF) AUX CAROTTES
	SEMOULE BIO	RATATOUILLE	RIZ BIO	PETIT LOUIS À TARTINER
	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	VACHE PICON	CANTAL (AOP) (à portionner)	Anniversaire au mois : GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (FC et A) (à portionner)
	KIWI BIO (K)	YAOURT AROMATISÉ	ORANGE BIO	

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE PÉPINETTES AU SURIMI	QUICHE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE
RAVIOLINI À LA VIANDE SAUCE TOMATE	MIGNON DE POULET (VVF) À LA DIJONNAISE	BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME	NUGGETS DE MAÏS ET STICK DE KETCHUP	ÉMINCÉ DE PORC* (local, VVF) SAUCE ORIENTALE
FRAIDOU	PURÉE DE COURGETTES (dont pat)	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
POMME	GOUDA BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	BÛCHETTE AU CHÈVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISÉ
	COMPOTE POMMES- FRAISES	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CÉLERI RAPÉ AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE* (VVF) ET CORNICHONS	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI
QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	CHIPOLATAS* (VVF)	CORDON BLEU (VVF)	SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON	FILET DE POISSON PANÉ
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLONS BIO (locaux)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO	GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE
CHANTAILLOU	SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ORANGE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

\*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.