



Menu standard

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

LUNDI

Betteraves en salade  
Aiguillettes de poulet au romarin  
Coquillettes  
Edam  
Fruit **BIO** de saison



Velouté de courges **BIO**  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Yaourt nature sucré  
Compote de pommes **BIO**



Salade de pâtes nature  
Colombo de porc  
Haricots verts persillés  
Lou mirabel  
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à la tomate  
Sauté de porc aux herbes de provence  
Purée de brocolis  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Céleri mayonnaise  
Sauté de boeuf aux oignons  
Riz camarguais  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme banane



Friand au fromage  
Paupiette de veau au jus  
Gratin de poireaux et pommes de terre  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



Potage crécy **BIO**  
Picoussel nature du chef  
Lentilles au jus  
P'tit cottentin nature  
Flan chocolat



Betteraves en salade  
Nuggets végétaux  
Macaronis **BIO**  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Radis croc'sel  
Tortilla de pomme de terre  
Haricots verts **BIO** persillés  
Petit suisse aromatisé  
Gâteau du chef aux pommes



Macédoine mayonnaise  
Filet de colin au pesto  
Riz pilaf  
Plateau de fromages  
Fruit **BIO** de saison



Salade de choux fleur vinaigrette  
Emincé de volaille à la mexicaine  
Tortis  
Fromage blanc nature  
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Seiches à l'armoricaine  
Riz camarguais **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme fraise



VENDREDI

Taboulé  
Calamars à la romaine et citron  
Carottes persillées du chef  
Tomme blanche  
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Chickenwings et ketchup  
Potatoes  
Fraidou  
Flan vanille nappé caramel



Salade de saison  
Filet de hoki sauce à l'oseille  
Poêlée de légumes d'hiver  
Yaourt nature **BIO**  
Eclair au chocolat



Velouté d'épinards  
Sauté de bœuf aux olives  
Petit pois au jus  
Tartare ail et fines herbes  
Fruit de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu standard

Du 03 avr. au 09 avr.

Du 10 avr. au 16 avr.

Du 17 avr. au 23 avr.

LUNDI

Salade de lentilles  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Haricots verts persillés  
Tomme des Pyrénées  
Flan vanille



Salade de perles marines  
Paupiette de veau au jus  
Haricots beurre à l'ail  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Céleri sauce cocktail  
Chipolatas \*  
Pâtes **BIO**  
P'tit cottentin nature  
Compote de pommes



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Cabillaud au beurre citronné  
Gratin de Légumes  
Carré frais  
Fruit **BIO** de saison



Céleri rémoulade  
Sauté de boeuf aux oignons  
Purée de pommes de terre  
Emmental **BIO**  
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Velouté de brocolis  
Fricadelle de boeuf sauce tomate  
Semoule **BIO**  
Petit suisse sucré  
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Boulettes de boeuf au jus  
Blé aux oignons  
Coulommiers  
Compote de pommes coings



Velouté de légumes **BIO**  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Lou mirabel  
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade de saison  
Poisson pané et citron  
Choux fleur braisés  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau de Pâques Maison  
Oeufs de Pâques en chocolat



Macédoine mayonnaise  
Tajine de pois chiches  
Farfalles  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw  
Colin sauce crème ciboulette  
Riz pilaf  
Tartare nature  
Cocktail de fruits



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

