


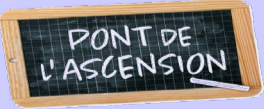


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
MARS DU 11 AU 15	<p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>POMME</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>"FISH AND CHIPS" CITRON</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>SAINT MORET</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>	
MARS DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>POIRE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>COMPOTE POMME</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>Les Saveurs de l'AUVERGNE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE*</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</p> 	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	
MARS DU 25 AU 29	<p>SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE RIZ, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</p> <p>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>KIWI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>ÉCLAIR À LA VANILLE</p>	
MARS DU 1er AU 5	 <p>Lundi de Pâques</p>	<p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>ORANGE</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	 <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET PERSIL</p> <p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	
AVRIL DU 8 AU 12	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>ORANGE BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMME HVE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>	
AVRIL DU 15 AU 19	<p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>SAINT NECTAIRE (à portionner)</p> <p>POIRE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>COMPOTE POMME (HVE)</p>	<p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>	
<b>VACANCES</b>					
MAI DU 6 AU 10	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICION VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE (FR)</p> <p>PURÉE DE COURGETTE</p> <p>POMME</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</p> <p>FLAN VANILLE</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>			

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."