

Lundi

Salade de palmier/maïs **13**
Chipolattas
Petits pois
Compote de pomme/banane

Pain / Babybel

Mardi

Avocat vinaigrette
Emincé de dinde Thaï
Semoule parfumée
Liegeois vanille **5**

Banane / Biscuit

Mercredi

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS

Saucisson ail
Blanquette de veau **5**
Ecrasé de courgettes
Fromage blanc aux fruits **5**

Yaourt / Biscuit

Oeufs mayonnaise **11+1**
Raviolis ail des ours /
champignons

Fruits de saison
Pain / Chocolat

Vendredi

Soupe de légumes
Brandade de morue **4**
Salade verte
Flan pâtissier **1+3+5**

Compote / Biscuit

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS

Carottes rapées aux amandes **2**
Nuggets de poulet
Haricots verts
Compote de pommes

Pain / Confiture

Salade Niçoise **1+4**
Boeuf bourguignon
Pommes vapeur
Suisse aux fruits **5**

Chocolatine

Betteraves mimosa **1**
Jambon grillé
Endives et carottes au miel
Pain perdu **5+1**

Barre de céréales / Jus de fruits

Salade coleslaw **1+11**
Farfalles sauce tomate

Mousse chocolat

Pain / Kiri

Pomelos
Lieu graine de moutarde **4+11**
Lentilles corail lait de coco
Velouté fruit **5**

Compote de pomme / Cake

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS

Salade mimolette/croutons
Echine de porc persillée
Duo de chou-brocolis
Yaourt nature **5**

Pain / Chocolat

Concombres/maïs **13**
Boules d'agneau façon kefta **12**
Céréales méditerranéennes
Flan aux oeufs **1+5**

Croissant

Terrine de saumon **4+1**
Steack haché
Pommes sautées
Riz au lait dés de pêches **5**

Yaourt aromatisé / Biscuit

Céleri rémoulade aux noix **2+9**
Hachis parmentier veggie **5**
Salade verte
Fruits de saison

Pain / Fromage

Soupe de potiron **5**
Poisson meunière **4**
Riz pilaff
Yaourt aromatisé **5**

Banane / Biscuit

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS

Mousse de canard **5**
Sauté de veau aux olives **13**
Coquillettes
Fruits de saison

Pain / Kiri

Soupe poireaux/pdt
Pizza aux fromages **5**

Panna cotta coulis de framboise **5**

Pain / Confiture

Salade lardons/croutons
Filet de poulet à la crème **5**
Poêlée campagnarde
Compote pomme/mirabelle

Yaourt à boire / Biscuit

Menu canadien

Carottes rapées sirop
d'érable
Poutine sauce brune
Pancake caramel beurre
salé Fruits / Biscuit

Macédoine **1+11**
Aiguillette de colin panée
Ratatouille Niçoise
Fromage blanc **5**

Compote / Pain au lait

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL

Salade coleslaw **1+11**
Sauté de poulet miel/sésame **10**
Purée aux 3 légumes **5**
Ile flottante **1+5**

Fruits / Biscuit

Roulé aux fromages **3+5**
Omelette aux croutons **1**
Salade verte
Fruits de saison

Délice aux pépites

Salade Marocaine
Boeuf Stroganoff **5**
Carottes/salsifis
Poire sauce chocolat

Yaourt / Biscuit

Pêches au thon **4+1**
Cassoulet

Yaourt vanille **5**

Pain / Nutella

Tarte aux fromages **1+3+5**
Calmars à l'Américaine **7**
Torsades
Fraises

Pain / Fromage

Menu végétarien Produit bio Poisson frais Label Rouge Viande haute valeur environnementale
Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

Menu Mars