


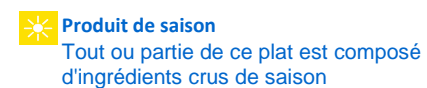









Semaine du 27 février au 03 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Riz au thon	* Salade* au Bleu, tomates et noix	Potage	Chou-fleur sauce cocktail
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Emincé de dinde au cidre</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Rougail de saucisse</i>  <i>Riz</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i>  <i>Mélange campgnard</i>	<i>Calamars à la Romaine</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	Samos	Brie	Yaourt	Camembert	Yaourt aromatisé
DESSERT	Chocolat Liégeois	Yaourt aux fruits	* Fruit frais*	Gâteau Bulgare 	* Fruit frais*
LE GOÛTER	1 banane 1 pain au lait	1 fruit Pain + confiture	1 compote de poires 1 tranche de quatre quart	1 verre de lait 1 pain au chocolat	1 compote de pommes 1 tranche de brioche




Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage	 Saucisson Œuf mayonnaise	Salade de lentilles	Macédoine	 Carottes* râpées
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Jambon sauce Madère</i>  <i>Frites</i>	<i>Cordon bleu</i> <i>Purée de légumes verts</i>	<i>Tarte aux légumes</i>   <i>Salade verte*</i>	<i>Chili con carne</i> <i>Riz</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</i>
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Edam	Yaourt	Bleu	Bûche au lait mélangé
DESSERT	 Fruit frais*	Flan nappé au caramel	Compote	 Crème brûlée maison	Crème dessert
LE GOÛTER	1 verre de lait Pain + fromage	1 fruit 1 tranche de brioche	1 fromage blanc Pain + chocolat	1 fruit 1 verre de lait 2 BN chocolat	1 compote pomme banane 1 croissant

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	☀ Céleri aux pommes	Concombre vinaigrette	Potage	Crêpe au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Cuisse de poulet rôtie (primaires)</i> <i>Blanc de poulet (maternelles)</i> Haricots beurre	<i>Noix de joue de bœuf Forestière</i> Riz	<i>Gratin façon Savoyard</i> 🐷 ☀ Salade verte*	<i>Blanquette de veau</i> Duo de carottes et pommes de terre	<i>Filet de hoki sauce crème</i> Brocolis
PRODUIT LAITIER	Brie	Camembert	Yaourt	Tomme	Petit suisse
DESSERT	Semoule au lait	🍷 Milk shake maison	☀ Fruit frais*	☀ Fruit frais*	🍷 Gâteau Bulgare
LE GOÛTER	1 yaourt aromatisé Pain + pâte à tartiner	1 fruit Pain + confiture	1 compote de pommes 1 pain au lait	1 verre de jus de fruits 1 chausson aux pommes	1 verre de lait 1 compote 1 tranche de marbré

🍷 Fabrication maison







🚜 Producteurs locaux

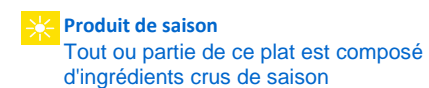
🐷 Plats contenant du porc

☀ Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pâté Forestier Blanc de volaille	Médaillon de surimi	 Salade verte* à l'emmental	Crème de potiron	Betteraves
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i>  <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Escalope de dinde au jus</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Rôti de lapin</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de colin sauce aux crustacés</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i> <i>Coquillettes et emmental</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantadou	Yaourt	Crème de fromage	Petit suisse
DESSERT	 Fruit frais*	Cocktail de fruits	Mousse bicolore	 Gâteau à l'ananas	 Fruit frais*
LE GOÛTER	1 verre de lait Pain + miel	1 verre de jus de fruits 1 yaourt sucré 1 tranche de brioche	1 fruit Pain + confiture	1 compote pomme poire 1 tranche de cake	1 verre de jus de fruits 1 yaourt aromatisé 2 galettes bretonnes



Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon	Sardines	Brocolis à la Parisienne	☀ Carottes* râpées	Menu à l'envers Compote
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	Saucisse de volaille 🐷 Petits pois	Jambalaya Riz	Pâtes à la Bolognaise et emmental	Mijoté de porc au miel 🐷 Julienne de légumes Pommes vapeur	Chanteneige Filet de colin Meunière Carottes Vichy
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt nature	Gouda	Fromage au lait cru	Taboulé
DESSERT	Ile Flottante	☀ Fruit frais*	Poire au chocolat	Fromage blanc aromatisé	Menu à l'envers
LE GOÛTER	1 crème vanille 2 BN chocolat	1 fruit Pain + pâte à tartiner	1 verre de lait 1 tranche de quatre quart	1 compote de pommes 1 tranche de brioche + chocolat	1 verre de lait 1 beignet

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

☀ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre Bulgare	Chips et guacamole	Chou Chinois à l'emmental	Courgettes râpées sauce au vinaigre balsamique
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Hachis Parmentier</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Quiche maison</i> 🐷 <i>Quiche au fromage</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Couscous</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Épinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Bûche au lait mélangé	Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Fromage blanc aux Spéculoos	Compote de fruits	☀️ Fruit frais*	🍰 Gâteau de Pâques
LE GOÛTER	1 yaourt sucré Pain + fromage	1 fruit 1 verre de lait 2 galettes bretonnes	1 fruit Pain + confiture	1 compote pomme banane 1 tranche de brioche	1 verre de lait 1 pain au chocolat

 Fabrication maison







 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

☀️ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison




Semaine du 10 au 14 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Pâtes au surimi	 Mousse de foie Rillettes de sardines	 Salade*, emmental, jambon et tomates 	Haricots verts vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Boulettes façon kefta</i> <i>Potatoes</i>	<i>Mijoté de bœuf aux champignons</i> <i>Carottes</i>	<i>Blanc de poulet façon Basquaise</i> <i>Poêlée Basquaise</i>	<i>Émincé de dinde sauce moutarde</i> <i>Pennes rigate</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Purée de légumes</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Emmental	Kiri	Tomme des Pyrénées	Camembert
DESSERT	 Fruit frais*	Liégeois au chocolat	 Banane sauce au caramel	Entremets au chocolat et biscuit	 Clafoutis aux fruits
LE GOÛTER	1 compote 1 verre de lait 2 BN chocolat	1 fruit Pain + confiture	1 verre de lait Pain + chocolat	1 fruit 1 yaourt nature sucré 1 croissant	1 verre de jus de fruits 1 fromage blanc 1 tranche de quatre quart

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURE

PRODUIT
LAITIER

DESSERT

LE GOÛTER

MARDI

Œuf dur sauce Cocktail

Jambon blanc

Purée

Chanteneige

Fruit frais*

1 compote pomme poire

Pain + confiture

MERCREDI

Radis et beurre

Lasagnes

Salade verte*

Brie

Cocktail de fruits

1 fruit

1 tranche de brioche

JEUDI

Carottes* râpées

Escalope de volaille

Petits pois

Cantadou

Flan Pâtissier

1 verre de lait

1 compote de pommes

2 galettes bretonnes

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Poisson Meunière

Poêlée de ratatouille

Gouda

Entremets à la vanille

1 verre de jus de fruits

1 beignet

Fabrication maison

Producteurs locaux

Plats contenant du porc

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

