





MENU HIVER 12

semaine du 9 mars 2020






au 13 mars 2020




	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Choux-fleurs à la vinaigrette du chef	Radis / Beurre	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Steak de soja sauce échalote	Filet de poisson basquaise	Filet de poulet à la moutarde Origine : France	Sauté de bœuf R.A. au jus	Jambon froid Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Escalope de soja / Blé panée	Œuf dur à la béchamel
GARNITURE	Coquillettes BIO R.A. 	Petits pois	Boullghour	Purée de pommes de terre	Epinards hachés BIO 
FROMAGE	Brie à la coupe	Gouda BIO 		Fromage frais nature sucré	Cantadou ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	Beignet framboise R.A. (collectif)	Yaourt à la myrtille BIO 		Fruit

MENU HIVER 13

semaine du 16 mars 2020

au 20 mars 2020






	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef		Salade de pommes de terre / Olives / Maïs	Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Salade de chou blanc / Emmental à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Quiche à la volaille R.A.	Chili végétarien	Bœuf braisé R.A.	Filet de poisson meunière / Citron	Sauce carbonara (porc)
PLAT SANS VIANDE	Quiche au fromage R.A.	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-	Sauce au thon à la tomate
GARNITURE	Carottes BIO au cumin 	Riz créole	Purée de potiron BIO 	Jardinière de légumes	Spaghettis BIO R.A. 
FROMAGE	Yaourt nature R.A. (sans sucre) servi avec sa Compote de pommes BIO 	Bûche de chèvre à la coupe	Tomme blanche	Edam BIO 	
DESSERT		Fruit	Ananas frais	Gâteau au citron du chef	Flan vanille nappé caramel





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de lentilles et pois chiches à la vinaigrette du chef	Betteraves R.A. à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	X	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet au jus Origine : France	Moules à la provençale	Sauté de porc R.A. aux champignons	Rôti de veau R.A. aux olives	Escalope de soja / Blé panée
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	Bolognaise végétarienne	Filet de poisson sauce ciboulette	-
GARNITURE	Duo de haricots	Blé pilaf	Tagliatelles aux épinards	Polente R.A.	Gratin de brocolis BIO 
FROMAGE	Emmental BIO 	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	X	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Chanteneige fouetté
DESSERT	Fruit	X	Crème dessert au caramel	Fruit BIO 	Tarte aux pommes

MENU PRINTEMPS 2




semaine du 30 mars 2020

au 3 avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Kiwi BIO R.A. à la cuillère 	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Salade de radis / Maïs	Friand au fromage	Salade de pommes de terre du chef
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de Strasbourg	Hachis parmentier Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée	Omelette  nature BIO Origine : France	Sauté de bœuf R.A. aux oignons
PLAT SANS VIANDE	Nuggets de blé	Brandade de morue	-	-	Crêpe au fromage
GARNITURE	Papillons à la tomate	-	Choux-fleurs  BIO à la béchamel	Petits pois	Purée de carottes
FROMAGE	X	Yaourt nature et sa Confiture de fraises (collectif)	Vache qui rit	Mimolette	St Paulin BIO à la coupe 
DESSERT	Yaourt à la vanille BIO R.A. 	X	Clafoutis aux fruits du chef	Fruit R.A.	Fruit

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de coquillettes BIO R.A. 		Coleslaw	Salade de batavia R.A. à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Couscous aux Boulettes de bœuf Origine : France	Aiguillettes de blé au curry	Rôti de veau R.A. au jus	Sauté de poulet au paprika Origine : France	Filet de poisson pané / Citron
PLAT SANS VIANDE	Pois chiches aux légumes de couscous	-	Steak boulghour / Lentilles	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	-
GARNITURE	Semoule	Epinards hachés BIO 	Flageolets	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
FROMAGE	Gouda BIO 	Crème de fromage fondu	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Gâteau moelleux au chocolat accompagné de sa Crème anglaise (collectif)
DESSERT	Purée de pommes (stock tampon)	Fruit	Fruit BIO 		






MENU PRINTEMPS 4

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE LUNDI DE PÂQUES	Pizza au fromage R.A.	Duo de carottes / Céleri râpés	Concombre / ciboulette à la vinaigrette du chef	
PLAT PRINCIPAL		Sauté de porc au jus Origine : R.A.	Quenelles BIO R.A. à la tomate 	Paupiette de poisson sauce basilic	Raviolis de bœuf BIO R.A. à la tomate  Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Filet de poisson pané / Citron	-	-	Cappelletti au fromage à la tomate Origine : France
GARNITURE		Purée de courgettes	Poêlée de brocolis / Champignons	Riz créole	-
FROMAGE		Tomme blanche	Camembert		Fromage frais nature sucré
DESSERT		Fruit	Compote de poires (collectif)	Yaourt à la framboise BIO 	Fruit

MENU PRINTEMPS 5 VACANCES

semaine du 20 avril 2020





au 24 avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	 	Pâté croûte	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Salade mélangée BIO à la vinaigrette du chef 	Salade d'endives / Emmental
ENTREE SANS VIANDE	-	Crêpe au fromage	-	-	-
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf R.A. aux oignons	Filet de poisson meunière / Citron	Pilons de poulet au jus Origine : France	Jambon froid Origine : France	Boulettes végétariennes à la sauce tomate
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-	Steak de soja sauce échalote	Aiguillettes de blé au curry	-
GARNITURE	Pommes frites	Haricots verts persillés	Boullghour BIO 	Petits pois	Pennes BIO R.A. 
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Edam BIO 	 	Cantafrais nature	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat BIO 	Gâteau au yaourt du chef	

MENU PRINTEMPS 6 VACANCES

semaine du 27 avril 2020

au 1 mai 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Salade de radis / Maïs à la vinaigrette du chef	 	Taboulé	Concombre R.A. au fromage blanc	FERIE FÊTE DU TRAVAIL
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale	Chipolatas	Rôti de veau R.A. au romarin	Lentilles	
PLAT SANS VIANDE	-	Steak fromager	Omelette nature BIO  Origine : France	-	
GARNITURE	Beignets de choux-fleurs	Gratin de crozets R.A.	Epinards hachés BIO 	Riz basmati	
FROMAGE	Emmental BIO 	Carré de l'Est à la coupe	Carré Président	Yaourt nature + Confiture de fraises (collectif)	
DESSERT	Semoule au lait	Fruit BIO 	Fruit R.A.	 	