

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 09 Mars	Ma. 10 Mars	Merc. 11 Mars	J. 12 Mars	V. 13 Mars
Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12 	Salade piémontaise végé 3-10	- 10-12	- 10-12	Lentilles vinaigrette aux petits oignons
Sauce bolognaise végétale	Filet de colin sauce curry et citron 4-12 	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Egréné végétal en sauce 1-9 	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6
Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7 	Haricots plats persillés 9 	PDT vapeur 	Purée de patate douce 7	Duo de carottes et panais, ail et persil 9
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Camembert à la coupe 7	- 7
Crumble aux pommes maison 1-7-8 	Banane	Crème dessert BIO au chocolat 7 	Pomme LOCALE 	Salade de fruits

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  Certification environnementale niveau 2
  MSC
  Veggie
  Fait maison
 Agriculture Biologique
  Produit de la ferme

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 16 Mars	Ma. 17 Mars	Merc. 18 Mars	J. 19 Mars	V. 20 Mars
-	Velouté de poireaux 7-9	Haricots verts vinaigrette 10-12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Omelette 3-7	Irish stew (ragoût irlandais de poisson, carottes et pommes de terre)	Bourguignon aux lentilles et légumes 1-12	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	- 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Crumble aux pommes maison 1-7-8	Compote pomme vanille allégée	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Fait maison
  Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Oeufs de France
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A


midi				
L. 23 Mars	Ma. 24 Mars	Merc. 25 Mars	J. 26 Mars	V. 27 Mars
Salade façon Niçoise 3-4	Concombres vinaigrette	-	-	Tomates au basilic
Boulettes de pois chiche BIO 1	Dahl de lentilles corail 1	Filet de colin sauce tomate 4	Omelette 3-7	Pâtes au thon façon bolognaise 1-3-4-9
Courgettes à la provençale	Riz	Gnocchis 1-6-10	Piperade et PDT	Et fromage râpé 7
- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Camembert à la coupe 7	- 7
Madeleine et compote locale pomme fraise 1-3-6-7-8	Pâtisserie maison	Fruit frais	Banane	Mousse au chocolat 7

 Haute valeur environnementale
  Agriculture Biologique
  Veggie
  MSC
  Oeufs de France

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 30 Mars	Ma. 31 Mars	Merc. 01 Avril	J. 02 Avril	V. 03 Avril
Céleri râpé vinaigrette 10-12 	Salade de riz maison aux légumes et olives 10-12	-	Coleslaw 3-10	Courgettes crues râpées sauce yaourt, citron et menthe 7-12
Merguez végétal et boulettes de pois chiche 4-7 	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Omelette 3-7 	Sauce bolognaise végétale	Blanquette de la mer 1-3-4-7
Semoule et légumes couscous 1-9	Brocolis 9	Poivrons, PDT et oignons	Pâtes et fromage râpé 1-7	Riz safrané
- 7	- 7	Munster LOCAL à la coupe 7 	- 7 	Mimolette à la coupe 7
Yaourt BIO à la rhubarbe	Pâtisserie maison	Fruit frais	Compote de pommes locale 	Petits suisses aromatisés 7

 Haute valeur environnementale
Agriculture Biologique

 MSC

 Oeufs de France

 Produit local

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 06 Avril	Ma. 07 Avril	Merc. 08 Avril	J. 09 Avril	V. 10 Avril
Salade de lentilles à l'échalote	Radis et beurre 7	Taboulé 1	Carottes râpées vinaigrette 10-12	- 7
Boulettes de pois chiche BIO  1	Omelette  3-7	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin sauce tomate  4
Navets au miel et dès de carottes 9	Polenta crémeuse 7	Bouquetière de légumes 9	Petits pois aux oignons 9	Purée de PDT 7
Chèvre à la coupe 7	- 7	- 7	- 7	Camembert à la coupe 7
-	Pâtisserie maison	Flan vanille nappé caramel 7	Compote pomme cassis allégée	Fruit frais

 Agriculture Biologique

 Veggie


 Oeufs de France

 MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 13 Avril	Ma. 14 Avril	Merc. 15 Avril	J. 16 Avril	V. 17 Avril
Concombres aux oignons rouges et brebis vinaigrette 7-10 	Céleri rémoulade 3-10-12 	Crêpe emmental, salade verte 1-3-7-10-12	- 10-12	Salade vigneronne 1-7
Tajine d'égréné végétale aux abricots et raisins secs 4 	Raviolis BIO aux légumes gratinés 3-7 	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Filet de colin sauce champignons 1	Poisson pané 1-4 
Boulgour 1	- 9	Haricots verts 9 	Semoule 1	Ratatouille Niçoise
- 7	- 7	- 7 	Ortolan à la coupe 7	- 7
Compote locale pomme cerise 	Pâtisserie maison	Fruit frais	Salade kiwi et mangue	Crème dessert vanille BIO

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Haute valeur environnementale
  MSC
  Oeufs de France
  PECHE DURABLE
 

Certification environnementale niveau 2
  Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 20 Avril	Ma. 21 Avril	Merc. 22 Avril	J. 23 Avril	V. 24 Avril
Surimi mayonnaise 1-3-4-10 	- 3-10-12	Salade de pâtes 1	Haricots verts vinaigrette 10-12	- 10-12 
Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-4-7 	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Boulettes de pois chiche BIO 1 	Harissa végétale 1-3-7 	Filet de colin sauce curry 4-12
Purée de patate douce 7	Riz safrané	Haricots beurre 3-9	- 7	Poêlée asiatique 1-3-6-7-8-10
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7 	- 7	- 7 	Coulommiers à la coupe 7
Pâtisserie maison	Fromage blanc à la vanille	Fruit frais	Ananas au sirop	Madeleine 1-3-7
***	***			

 MSC
  Haute valeur environnementale
  PECHE DURABLE
  Agriculture Biologique
  Veggie
  Oeufs de France
 

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !