

Menu : SANS PORC 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
Viande bolognaise 9	Emincé de dinde sauce curry et citron 1-3-12	Jambon de dinde	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**
 **Volaille française**
 **Veggie**
 **Fait maison**
 **Agriculture Biologique**
 **Produit de la ferme**

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

Menu : **SANS PORC 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 d'agneau, carottes et pommes de terre)	Bourguignon de joue de boeuf 1-12	Aiguillettes de poulet à la crème 1-3-7-9	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
  Volaille française
  PECHE DURABLE
  MSC

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

Menu : **SANS PORC 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
Paupiette de veau 1-3-6-7-9	Dahl de lentilles corail 1	Boulettes de poulet sauce tomate et légumes 6-9	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
  Oeufs de France

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

Menu : **SANS PORC 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
Viandes couscous (merguez et boulettes de boeuf) 4-7 	Sauté de poulet marengo 3-12 	Omelette 3-7 	Viande bolognaise 9	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
  MSC
  Volaille française
  Oeufs de France
  Produit local
  APPELLATION D'ORIGINE
 PROTEGEE  Agriculture Biologique

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

Menu : **SANS PORC 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
Sauté de poulet au romarin 1-2-3-4-6-7-14 	Boulettes de bœuf sauce brune 7	Cordon bleu de volaille 1-6-7 	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
***		***	***	***



Volaille française



Viande bovine Française



MSC

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

Menu : **SANS PORC 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 de poulet aux abricots et raisins secs 4 	Raviolis BIO aux légumes gratinés 3-7 	Escalope viennoise 1-3	Sauté de dinde aux champignons 1-3-7 	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



Volaille française



PECHE DURABLE



Certification environnementale niveau 2



Produit local

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

Menu : **SANS PORC 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	Haut de cuisse de poulet au jus	Estouffade de bœuf au paprika 1	Harissa 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
Produit local



Haute valeur environnementale



PECHE DURABLE



Volaille française



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



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



SAVEURS MAISON
Le goût du service