

Semaine du 12 au 16 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre bulgare	Cordon bleu	Pâtes bio	Emmental bio	Fruit de saison local
MARDI	Salade de tomates	Hachis Parmentier	Salade verte	Carré fondu	Yaourt velouté
JEUDI	Salade de perles marines	Brochette de poulet sauce colombo	Beignets de chou-fleur	Camembert	Donut
VENREDI	Œuf dur sauce cocktail	Gratin de poisson au riz	(plat complet)	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

Semaine du 19 au 23 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Quiche Lorraine*	Chipolatas-Haricots blancs à la tomate*	(plat complet)	Tomme	Fruit de saison bio
MARDI	Salami et cornichons*	Steak haché local au jus (COF)	Frites	Bûche de chèvre	Liégeois chocolat
JEUDI	Tomate au basilic	Nuggets de volaille	Purée de potiron	Gouda bio	Crêpe au sucre locale
VENREDI	Macédoine mayonnaise	Brandade de poisson	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 26 au 30 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Friand à la viande*	Aiguillettes de volaille au romarin	Epinards et pommes de terre béchamel	Petit moulé	Crème au chocolat
MARDI	Carottes râpées	Jambon braisé*	Semoule bio	Edam bio	Fruit de saison
JEUDI	Salade Marco-Polo	Filet de poisson pané	Petits pois et navets braisés	Petit-suisse nature sucré local	Compote de fruits bio
VENREDI	Salade coleslaw	Bœuf braisé sauce charcutière (COF)	Purée Crécy	Camembert	Tarte aux pommes

Semaine du 02 au 06 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Betterave rouge	Cordon bleu	Haricots verts bio	Carré fondu	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Macédoine mayonnaise	Pâtes façon carbonara*	Salade verte	Tomme	Fruit de saison bio
VENREDI	Œuf dur sauce tartare	Boulettes d'agneau au curry	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Brie	Pâtisserie au chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 09 au 13 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Rôti de porc au jus*	Coeur de blé bio	Emmental bio	Fruit de saison local
MARDI	Croisillon Dubarry	Steak haché local sauce tomate	Julienne de légumes	Bûche de chèvre	Yaourt velouté
JEUDI	Rillettes et cornichons*	Filet de lieu à la crème	Riz créole bio	Petit Cotentin local	Crème dessert vanille
VENDREDI	Tarte au fromage	Paupiette de dinde locale	Haricots beurre	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

Semaine du 16 au 20 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Médailillon de surimi mayonnaise	Kefta d'agneau locale au curry	Pâtes bio	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison
MARDI	Segments de pomelos	Steak haché local sauce Normande (COF)	Printanière de légumes	Coulommiers	Yaourt aromatisé
JEUDI	Radis et beurre	Nuggets de volaille	Purée de potiron	Mimolette	Muffin
VENDREDI	Beignets de calamar	Poêlée Valenciana	(plat complet)	Tomme des Pyrénées	Mousse au citron

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Quiche Lorraine*	Boulettes de bœuf locales sauce barbecue (COF)	Haricots verts bio	Carré fondu	Mousse au chocolat
MARDI	Croisillon Dubarry	Jambon braisé*	Carottes braisées locales	Gouda bio	Fruit de saison local
JEUDI					
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

