

Semaine du 12 au 16 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	concombre bulgare/haricots verts vinaigrette	Cordon bleu	Pâtes bio	Emmental bio	fruit de saison local/2ème dessert du jour
MARDI	Salade de tomates	Hachis Parmentier	Salade verte	Carré fondu	yaourt velouté/2ème dessert du jour
JEUDI	Salade de perles marines	Brochette de poulet sauce colombo	Beignets de chou-fleur	Camembert	Donut
VENDREDI	œuf dur sauce cocktail/salade coleslaw locale	Gratin de poisson au riz	(plat complet)	Petit-suisse nature sucré local	fruit de saison bio/2ème dessert du jour

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/2ème dessert du jour
MARDI	salami cornichons*/taboulé	Steak haché local au jus (COF)	Frites	Bûche de chèvre	liégeois chocolat/2ème dessert du jour
JEUDI	tomate au basilic/betterave rouge	Nuggets de volaille	Purée de potiron	Gouda bio	crêpe au sucre locale/2ème dessert du jour
VENDREDI	macédoine mayonnaise/salade verte au fromage	Brandade de poisson	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	fruit de saison/2ème dessert du jour

* 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/2ème dessert du jour
MARDI	Carottes râpées	Jambon braisé*	Semoule bio	Edam bio	fruit de saison/2ème dessert du jour
JEUDI	salade marco polo/radis roses et beurre	Filet de poisson pané	Petits pois et navets braisés	Petit-suisse nature sucré local	compote de fruits bio/2ème dessert du jour
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/2ème dessert du jour
JEUDI	macédoine mayonnaise/tomate ciboulette	Pâtes façon carbonara*	Salade verte	Tomme	fruit de saison bio/2ème dessert du jour
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/2ème dessert du jour
MARDI	Croisillon Dubarry	Steak haché local sauce tomate	Julienne de légumes	Bûche de chèvre	yaourt velouté/2ème dessert du jour
JEUDI	rillettes cornichons*/duo de choux locaux	Filet de lieu à la crème	Riz créole bio	Petit Cotentin local	crème dessert vanille/2ème dessert du jour
VENDREDI	tarte au fromage/concombre bulgare	Paupiette de dinde locale	Haricots beurre	Petit-suisse nature sucré local	fruit de saison bio/2ème dessert du jour

Semaine du 16 au 20 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	médailon de surimi mayonnaise/tomate croq'	Kefta d'agneau locale au curry	Pâtes bio	Yaourt nature sucré bio	fruit de saison/2ème dessert du jour
MARDI	segments de pomelos/salade marco polo	Steak haché local sauce Normande (COF)	Printanière de légumes	Coulommiers	yaourt aromatisé/2ème dessert du jour
JEUDI	radis et beurre/saucisson ail et beurre*	Nuggets de volaille	Purée de potiron	Mimolette	muffin/2ème dessert du jour
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/2ème dessert du jour
MARDI	croisillon dubarry/concombre bulgare	Jambon braisé*	frites	Gouda bio	fruit de saison local/2ème dessert du jour
JEUDI					
VENREDI					

* 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

