



































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées assaisonnées		 Mais BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette et fêta
PLAT	Cordon bleu	 Sauté de bœuf bourguignon	Haché de veau au jus	 Tortellini tricolore ricotta à la tomate	Pavé de colin
GARNITURE	 Macaronis BIO	 Haricots verts BIO à l'ail et Riz BIO	 Flageolets		 Purée de pommes de terre maison
PRODUIT LAITIER	Camembert		 Fromage blanc BIO et sucre	 Carré frais BIO	
DESSERT	 Fruit de saison local	Liégeois au chocolat	 Fruit de saison BIO		Tarte amandine citron
GOUTER	Fromage frais fruits Gâteau fourré chocolat Compote de pomme	Baguette beurre Emmental Fruit	Jus de raisin Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Compote de pomme banane Madeleine Yaourt nature et sucre	Fruit Pain de mie et confiture de framboise Lait chocolaté














LE JOUR DU  **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p><b>Trio de crudités vinaigrette</b> (carottes orange et jaunes, navets)</p>	 <p><b>Potage de légumes et vermicelles et fromage râpé</b></p>		<p><b>Roulade de volaille aux olives</b></p>	
PLAT	 <p><b>Emincé de poulet à l'ancienne</b> (champignons, ail, carotte et poireaux)</p>	  <p><b>Chili végétarien et riz</b></p>	<p><b>Hache de saumon sauce armoricaine</b></p>	 <p><b>Bœuf braisé sauce bédouin</b> (oignons, abricots, ail, raisins secs et pruneaux)</p>	<p><b>Calamars à la Romaine et sauce tartare</b></p>
GARNITURE	 <p><b>Boulgour BIO aux petits légumes</b></p>		<p><b>Purée de céleri et pommes de terre</b></p>	 <p><b>Lentilles</b></p>	 <p><b>Coquillettes BIO à la tomate</b></p>
PRODUIT LAITIER	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p>		 <p><b>Edam BIO</b></p>		 <p><b>Brie BIO</b></p>
DESSERT		 <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Dessert lacté vanille</b></p>	 <p><b>Far breton aux pruneaux</b></p>	 <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>
GOUTER	<p>Fruit Fromage blanc aux fruits Baguette et confiture de fraise</p>	<p>Tablette de chocolat Petit pain au lait Compote de pomme fraise</p>	<p>Fruit Baguette et emmental Sirop</p>	<p>Lait et cacao Baguette et beurre Compote pommes abricots</p>	<p>Jus de raisin Yaourt nature et sucre Gâteau marbré</p>











Du 15 au 19 mars 2021

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomates vinaigrette	Pomelos et sucre (segment pour les maternelles)		
PLAT	 Sauté de porc sauce lyonnaise (Sauté de poulet lyonnaise)	 Pané mozzarella et sauce basilic	Rôti de veau et jus	Merguez douce sauce aux 4 épices	  Brandade de colin
GARNITURE	Petits pois	Brocolis	 Flageolets	Légumes couscous façon tajine Semoule BIO 	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Camembert	Cotentin nature
DESSERT	 Fruit de saison BIO	Pêche au sirop et galette saint michel	 Smoothie abricot pomme	 Flan pâtissier	Fruit de saison BIO 
GOUTER	Compote de pomme Gouda Baguette et beurre	Crêpe fourré au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Jus d'orange Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré	Fruit Fromage blanc et sucre Paillolines	Compote de pomme banane Lait aromatisé à la fraise Baguette et fraidou

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates vinaigrette		Salade haricots verts	Potage Dubarry (chou fleur) 	Carottes râpées 
PLAT	 Emincé de poulet sauce grand-mère (champignons, carottes)	 Sauté de bœuf en daube (tomate, oignons et ail) 	Omelette BIO au fromage  	 Hachis Parmentier	Nuggets de colin
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Courgettes braisées	Riz à la tomate	Salade verte BIO 	Haricots verts et pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré			
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison local	Fruit de saison BIO 	Gâteau façon cannelé 	Tarte flan
GOUTER	Fruit Lait Gaufre fantasia	Fromage blanc au fruit Pain d'épices Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus de pomme	Compote pomme ananas Baguette et fraidou Fruit	Fruit Baguette et gouda Compote de pommes








LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Concombre à la vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Salade verte BIO vinaigrette et dés d'emmental 
PLAT	 Sauté de porc mironton (oignons, tomate et vinaigre) (sauté de poulet)	Boulettes de bœuf sauce orientale (tomate, oignons, cumin)	 Pizza fromage	Rôti de veau au jus	Filet de limande meunière et citron
GARNITURE	Pommes campagnardes	Semoule BIO 	Salade verte	 Mélange de légumes et brocolis	Epinards hachés à la béchamel
PRODUIT LAITIER	 Saint Nectaire		 Fromage blanc BIO et sucre	Edam BIO 	
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Liégeois à la vanille		Fruit de saison	Crêpe au chocolat
GOUTER	Paillolines Compote de pomme banane Fromage frais sucré	Fruit Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits Baguette et confiture de framboise Lait	 Cake haricots rouge et chocolat maison Crème anglaise Jus d'ananas	Compote de pomme cassis Baguette et gouda Fruit

Du 5 au 9 avril 2021

LE JOUR DU 



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Lundi de Pâques		Piémontaise (sans viande)	Œuf sur nid de salade (carottes)	
PLAT		  Sauté de bœuf bobotie (oignons, abricots, curry, cannelle, raisins secs)	 Tarte au fromage	Boulettes d'agneau sauce pascaline (flageolets, romarin)	Pavé de colin ail fines herbes
GARNITURE		Pommes rissolées	 Salade verte BIO	Riz	Emincé de poireaux à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Gouda			 Yaourt à la vanille BIO
DESSERT		Dessert lacté nappé caramel	 Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat de pâques	 Fruit de saison local
GOUTER		Jus d'orange pailloline Fromage blanc aux fruits	Baguette et beurre Tablette au chocolat noir Lait	Jus de pomme Baguette et beurre Emmental	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Fruit



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit  
AOC/AOP
















Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Betteraves BIO</b> à la vinaigrette 		<b>Crêpe au fromage</b>	
PLAT	 <b>Escalope de porc à la dijonnaise</b> Escalope de poulet dijonnaise	 <b>Pavé de merlu ciboulette</b>	  <b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>	  <b>Riz tandoori</b> (poireaux, carottes, oignons, haricots rouges et épices tandoori)	<b>Rôti de veau sauce grand-mère</b> (champignons)
GARNITURE	<b>Petits pois</b>	<b>Coquillettes</b>	 <b>Navets aux parfums du soleil</b> Blé bio		<b>Haricots verts persillés</b>
PRODUIT LAITIER	 <b>Emmental BIO</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	 <b>Pont l'évêque</b>		 <b>Carré frais BIO</b>
DESSERT	<b>Tarte normande</b>		<b>Fruit de saison</b>	 <b>Compote de pommes BIO</b>	<b>Liégeois à la vanille</b>
GOUTER	<b>Fromage blanc nature</b> Céréales Fruit	<b>Compote de pomme fraise</b> Baguette et beurre Jus d'orange	<b>Pain d'épices</b> Beurre Fromage frais sucré	 <b>Cake pâte à tartiner et pépites de chocolat maison</b> Fruit Lait	<b>Fruit</b> Baguette, confiture framboise Fromage blanc et sucre



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP


















Spécialité du chef














Produit BIO

LE JOUR DU  **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œufs dur mayonnaise			Pizza royale (pizza fromage)	
PLAT	 Sauté de bœuf aux olives 	  <b>Vege</b>  Pâtes haricots blancs coco & paprika	 <b>Steak de colin sauce rougail</b> (oignons, tomate, herbes de Provence, curcuma)	<b>Merguez douce sauce tomate</b>	 <b>Emincé de poulet</b> <b>sauce diablo</b> (tomate, estragon et vinaigre balsamique)
GARNITURE	 <b>Piperade</b> et Riz BIO		<b>Pommes de terre vapeur</b>  Epinards BIO braisés	<b>Courgette au colombo</b>  Semoule BIO	 <b>Carottes vichy BIO</b>   Lentilles
PRODUIT LAITIER		 <b>Pont Lévêque</b>	<b>Carré frais</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Brie</b>
DESSERT	<b>Ananas au sirop</b>	 <b>Fruit de saison Local</b>	<b>Dessert lacté à la vanille</b>		  <b>Gâteau pomme tatin,</b> <b>chocolat et amande et crème</b> <b>anglaise</b>
GOUTER	Fruit Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain de mie et confiture de fraise Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme cassis Madeleine Fromage frais sucré	Tablette de chocolat au lait Brioche Fruit	Baguette et beurre Jus d'orange Yaourt aux fruits



LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Concombre vinaigrette ambrée</b> (moutarde et sauce soja)	<b>Radis râpés et maïs</b>	 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b>	
PLAT	 <b>Pépinettes à la basque</b> (omelette, pépinettes, petits pois, sauce basque)	  <b>Sauté de bœuf mironton</b> (oignons, tomate et vinaigre)	 <b>Escalope de poulet au curry</b>	<b>Jambon blanc</b> (jambon de poulet)	<b>Hoki pané et citron</b>
GARNITURE		 <b>Boulgour BIO</b> Jardinière de légumes	 <b>Polenta crémeuse à la carotte</b>	 <b>Purée de pommes de terre maison</b>	<b>Emincé de poireaux</b> Riz BIO à la tomate 
PRODUIT LAITIER	<b>Saint Paulin</b>		<b>Fromage blanc nature et sucre</b>		<b>Coulommiers</b>
DESSERT	<b>Fruit de saison</b>	<b>Dessert lacté au chocolat</b>		<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Compote de pomme cassis</b>
GOUTER	Compote de pomme abricots Lait et cacao Gaufre fantasia	Fruit Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Yaourt Bio vanille Pain d'épices beurre Compote de poire	Jus de pomme Baguette et gouda Fruit



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit  
AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO