



Menus

06 Mars au 14 Avril 2023



Légende :

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Menu à thème
- Produit régional
- Produit bio
- Menu végétarien
- Produit durable

LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS	LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	MERCREDI 05 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENDREDI 07 AVRIL
<p>MACEDOINE DE LEGUMES CARBONNADE DE BOEUF SV : GALETTE DE QUINOA POMMES LYONNAISES HARICOTS VERTS YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p>	<p>FISH & CHIPS MSC SAUCE TARTARE FRITES AU FOUR MAASDAM POMME</p>	<p>CREPE AU FROMAGE BOULES DE BOEUF SAUCE BRUNE SV : PALET VEGETAL PUREE CRECY FROMAGE BLANC ET SUCRE</p>	<p>MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES/CELERI) GRATIN DE PATES AUX LARDONS SV : GRATIN AU POISSON ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES NUGGETS DE BLE SEMOULE RATATOUILLE KIWI</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA EMINCE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME SV : POISSON MARINE AU THYM (MSC) RIZ CREOLE BROCOLIS ORANGE</p>	<p>SALADE COLESLAW ROTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIERE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES PAILLASSONS SALSIFIS A LA CREME CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON AU FROMAGE FONDU ROTI DE VEAU SAUCE MARENGO SV : PANE FROMAGER COQUILLETES FROMAGE RAPE GAUFRE</p>	<p>GRATIN DE GNOCCHI FACON BOLOGNAISE VEGETARIENNE SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA FRAISES AU SUCRE</p>	<p>SALADE DE FLAGEOLETS POISSON MEUNIERE MSC POMMES DE TERRE LYONNAISES GRATIN DE COURGETTES GATEAU AU YAOURT MAISON</p>
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS	LUNDI 10 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL
<p>CHIPOLATAS LR SV : COQUILLE DE POISSON POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES VACHE PICON ORANGE</p>	<p>SALADE DAUPHINOISE TORTELLINI AU FROMAGE AOP POIRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PAVE DE POISSON MSC AU THYM ET CITRON POMMES DE TERRE PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX RIZ AU LAIT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE SV : TERRINE DE LEGUMES ET SES CORNICHONS EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : STEAK FROMAGER COQUILLETES FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p><i>Bretagne</i> </p> <p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE RIZ PILAF CREPE AU SUCRE</p>	<p><i>Férié</i></p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE KETCHUP POMMES RISSOLEES POMME</p>	<p>COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET MERGUEZ SV : FALAFELS SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LEGUMES CROC LAIT YAOURT AROMATISE</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS SV : GALETTE DE SOJA TORSADES FROMAGE RAPE TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES BULGARES POISSON BLANC MSC A LA PROVENCALE RIZ EPINARDS A LA CREME BANANE</p>
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS	LUNDI 17 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL
<p>CELERI REMOLADE CROUSTY FROMAGE KETCHUP PETITS POIS CAROTTES TARTE AU FLAN</p>	<p>ROTI DE DINDE LR SAUCE CHASSEUR SV : PANE MOELLEUX POMMES PINS BROCOLIS CARRE DE L'EST BANANE</p>	<p>SAUTE DE BOEUF LR SAUCE FORESTIERE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE SALSIFIS A LA CREME CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LEGUMES ANANAS</p>	<p>SOUPE A LA TOMATE DOS DE COLIN MSC SAUCE AUREORE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>BONNES VACANCES</p>				
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS	LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE SV : NUGGETS DE POISSON LENTILLES CUISINEES FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PALET MONTAGNARD MACARONIS FROMAGE RAPE TARTARE KIWI</p>	<p>PECHE AU THON FILET DE HOKI MSC SAUCE BISQUE RIZ AUX PETITS LEGUMES LIEGEOIS VANILLE CAMEL</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES BOULES D'AGNEAU FACON NAVARIN SV : FALAFELS BOULGHOUR BIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>ESCALOPE DE BLE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE VELOUTE AUX FRUITS</p>					