



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Endives vinaigrette Risotto Petits suisses Compote	Œufs mayonnaise Dos de colin sauce citron Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade PDT/surimi vinaigrette Escalope de poulet chasseur Carottes sautées Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Haricots persillés Yaourt Biscuit	Céleri/carottes vinaigrette au ketchup Médailon de merlu sauce Nantua Purée Fromage Compote
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Salade de Lentilles Rôti de dinde aux oignons Petits pois Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue Petits suisses Compote	Friand Blanquette de veau Jardinière de légumes Yaourt Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette au Curry Hocky pané sauce citron Cœurs de blé Fromage blanc Crème dessert
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade de soja vinaigrette Sauté de porc* Petits pois et carottes Fromage blanc Biscuit	Crêpe fromage Bourguignon Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Flan Goûter	Macédoine mayonnaise légère Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Salade Sawai Beignet de calamar Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Férié	Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Poulet rôti Pommes de terre rissolées Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette estragon Roti de bœuf Poêle de légumes Fromage Compote	Céleri mayonnaise légère Dos de colin sauce Catalane Gratin de brocolis Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Salade de soja vinaigrette Carbonara de champignons Petits suisses Compote	Cœufs mayonnaise Hocky pané sauce Bercy Carottes sautées Yaourt Fruit	Salade de pommes de terre/surimi Fricassée de poulets sauce moutarde Courgettes provençale Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette au Curry Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Biscuit	Endives vinaigrette Médaille de Merlu sauce Nantua Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Salade de Lentilles vinaigrette Escalope de poulet sauce aigre-douce Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Céleri sauce cocktail Beignet de calamar ketchup Cœurs de blé Petits suisses Compote	Pizza Sauté de veau Marengo Jardinière de légumes Yaourt Fruit Goûter	Chiffonnade salade/ champignons Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Pamplemousse au sucre Saumonette sauce ratatouille Pommes de terre à l'anglaise Yaourt Cocktail de fruit
Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
Salade verte vinaigrette Gratiné de veau chasseur Epinards à la crème Yaourt Biscuit	Piémontaise Goulash Courgettes Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Chili végétarien Fromage Crème dessert Goûter	Surimi vinaigrette Jambon* sauce aigre-douce Coquillettes Fromage Fruit	Taboulé Quenelle de saumon sauce Nantua Carottes crème Petits suisses Fruit
Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade de Lentilles vinaigrette Blanquette de poisson Choux fleurs Fromage Flan	Carottes râpées vinaigrette Pâtes aux fromage Yaourt Fruit	Férié	Endives vinaigrette Merguez Frites Fromage Compote	Salade verte vinaigrette Hocky pané Gratin de brocolis Fromage blanc Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Salade de soja vinaigrette Couscous végétarien Fromage Compote	Piémontaise Dos de colin sauce citron Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Férié	Férié	Férié
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Salade PDT/surimi vinaigrette au Curry Escalope de dinde sauce catalane Petits pois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de veau sauce moutarde Penne regate Fromage Compote	Quiche Bœuf aux olives Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit Goûter	Férié Carbonara de champignons Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Hocky pané Carottes sautées Fromage Crème dessert
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Férié	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Chili végétarien Yaourt Cocktail de fruits Goûter	Betterave vinaigrette Jambon de dinde sauce Bercy Haricots blancs tomates Fromage Compote de pommes biscuité	Taboulé Beignet de poisson ketchup Jardinière de légumes Petits suisses Fruit
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Salade de maïs vinaigrette Dos de colin sauce citron Gratin de brocolis Fromage Crème dessert	Tomates vinaigrette Omelette ratatouille riz Yaourt Fruit	Chiffonade salade/Cœur de palmier vinaigrette Fricassée de poulets à l'orange Cœurs de blé Petits suisses Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Saucisse de volaille Lentilles Fromage Compote	Melon Blanquette de poisson Choux fleurs Yaourt Biscuit

Menus Végétarien

Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Céleri mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Compote	Pâté en croute* filet de lieu sauce Nantua Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre/surimi vinaigrette Poulet rôti Poêlée du sud Fromage Fruit Goûter	Céleri/Carottes vinaigrette au curry Bourguignon Petits pois Fromage blanc Biscuit	Tomates vinaigrette Médaillon de Merlu sauce tomates Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Salade verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Melon Paupiette de veau sauce champignons Flageolets Petits suisses Compote	Pizza Bœuf aux paprika Haricots persillés Fromage blanc Fruit Goûter	Betterave vinaigrette colombo Omelette ratatouille riz Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Colin en sauce Purée de carottes Yaourt Fruit
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Endives vinaigrette Rôti de dinde chasseur Petits pois Yaourt Biscuit	Macédoine mayonnaise Sauté de veau Marengo Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Melon Pâtes au fromage Fromage blanc Glace Goûter	Surimi vinaigrette Jambon de dinde ketchup Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Taboulé Beignet de calamar Choux fleurs Fromage Fruit au sirop
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade Sawai vinaigrette Dos de colin sauce tomates Jardinière de légumes Fromage Flan	Céleri vinaigrette Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Escalope de poulet sauce curry Cœurs de blé Fromage Fruit Goûter	Melon Boules d'agneau sauce ratatouille Semoule de légumes Petits suisses Compote	Tomates vinaigrette Hocky pané Brocolis Yaourt Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.