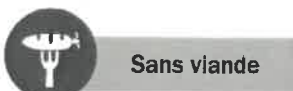
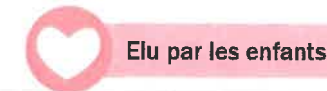


PRESTATION STANDARD

Légende :



lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Salade de pommes de terre *	Batavia aux croutons	Céleri sauce cocktail*	Carottes râpées*	Œuf mimosa*
Filet de poulet sauce aux épices *	Merguez grillées aveyronnaise	Sauté de veau sauce provençale*	Bœuf bolognais* *	Filet de poisson meunière
Petits pois mitonnés *	Purée de pommes de terre *	Boulogour au jus*	Coquillettes *	Epinards en gratin*
Suisse fruité	Brie *	Tome noire à la coupe*	Petit moulé	Yaourt sucré au lait pyrénéen
Fruit de saison	Nappé caramel	Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco *

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Chou blanc mayonnaise*	Salade de maïs*	Pizza au fromage*	Batavia aux croutons	Betteraves BIO vinaigrette*
Rôti de dinde au jus*	Filet de poisson pané	Cuisse de poulet rôti*	Sauté de porc au curry*	Raviolini ricotta épinards BIO *
Haricots blancs à la tomate*	Chou fleur en béchamel*	Poêlée de légumes au curcuma*	Haricots beurre*	
Camembert*	Fromage blanc sucré	Rondelé au sel de camargue	Crème anglaise	Gouda BIO
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cake au chocolat*	Fruit de saison BIO

2ème challenge anti gaspillage

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Radis beurre	Salade verte et tomate*	Salade de pâtes BIO*	Tarte au fromage du chef*	Saucisson à l'ail*
Gratin de poisson*	Hamburger	Rôti de veau au jus*	Goujons poulet croustillants	Quenelles nature sauce tomate*
Boulogour BIO*	à monter soi même	Haricots verts *	Brocolis en béchamel*	Riz pilaf BIO*
Emmental à la coupe*	Chips	Tomme blanche à la coupe *	Suisse fruité	Yaourt brassé fruité
Liégeois chocolat	Donuts	Compote de pomme et abricots	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Betteraves en vinaigrette*	Batavia et ses croutons	Chou blanc sauce cocktail*	Taboulé*	Carottes râpées aux échalotes*
Boulette d'agneau façon tagine*	Escalope de dinde milanaise	Sauté de bœuf aux olives*	Rôti de porc au jus*	Filet de colin sauce façon sétoise*
Semoule *	Haricots beurre*	Petits pois*	Choux fleurs en béchamel*	Pommes persillées*
Fromage blanc sucré	Tomme noire à la coupe*	St paulin à la coupe*	Yaourt sucré au lait pyrénéen	Chantailou
Fruit de saison	Gaufre au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liegeois vanille

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Salami *	Tomate en vinaigrette*	Friand au fromage*	Salade verte et ses croûtons	Radis beurre
Brandade de poisson*	Rôti de dinde à la moutarde*	Steak haché au jus	Garniture carbonara*	Nuggets de maïs
	Lentilles*	Brocolis en béchamel*	Coquillettes*	Carottes vichy*
Suisse fruité	Rondelé au sel de camargue	Tomme blanche*	Saint paulin en portion	Crème anglaise
Sachet de pomme séchée	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Cookies*

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Salade de Lentilles*	Beignet de chou fleur	Concombre en vinaigrette*	Crudité BIO*	Œuf mimosa*
Filet de poulet au paprika*	Saucisse grillée *	Sauté de Bœuf au romarin*	Omelette fraiche BIO	Calamars romaine
Poêlée de légumes*	Petits pois très fins*	Pommes sautées*	Coquillettes BIO sauce curry*	Riz BIO sauce tomate*
Fromage blanc fruité	Emmental à la coupe*	Vache qui rit	Carré de ligueuil BIO	Crème anglaise
Fruit de saison	Flan vanille	Compote de fruits	Fruit de saison BIO	Gâteau de pâques maison *

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Crudités de saison*	Crêpe tomate mozzarella	F	Betteraves BIO à l'échalote*	Pâté de campagne catalan*
Hachis parmentier*	Rôti de dinde *	E	Jambon blanc*	Poisson pané
	Jeunes carottes persillées*	R	Coquillettes *	Haricots beurre*
Rondelé ail et fines herbes	Suisse fruité	I	Bûchette mi-chèvre	Crème anglaise
Compote pommes abricots	Fruit de saison	E	Fruit de saison	Beignet local

Participez à notre 2ème challenge anti gaspillage la semaine du 25 au 29 mars

Au cours du repas Américain, les enfants seront invités à monter eux-mêmes leur hamburger.

* nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances".

* recettes cuisinées par notre équipe de cuisine

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements