

Semaine du 12 au 16 mars 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------------------------|-----------------------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Concombre bulgare | Cordon bleu | Pâtes bio | Emmental bio | Fruit de saison local |
| MARDI | Salade de tomates | Hachis Parmentier | Salade verte | Carré fondu | Yaourt velouté |
| JEUDI | Salade de perles marines | Brochette de poulet sauce colombo | Beignets de chou-fleur | Camembert | Donut |
| VENDREDI | Salade coleslaw locale | Filet de lieu à la crème | Boulgour bio | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison bio |

Semaine du 19 au 23 mars 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-----------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Céleri rémoulade | Saucisse-lentilles* | (plat complet) | Tomme | Fruit de saison bio |
| MARDI | Salami et cornichons* | Steak haché local au jus (COF) | Brocolis béchamel | Bûche de chèvre | Liégeois chocolat |
| JEUDI | Betterave rouge | Poêlée de poulet à la Pondichéry | (plat complet) | Gouda bio | Crêpe au sucre locale |
| VENDREDI | Macédoine mayonnaise | Brandade de poisson | (plat complet) | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison |

* 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 |
| MARDI | Carottes râpées | Jambon braisé* | Semoule bio | Edam bio | Fruit de saison |
| JEUDI | salade coleslaw | Bœuf braisé sauce charcutière (COF) | purée crécy | camembert | tarte aux pommes |
| VENREDI | radis roses et beurre | poêlée à la calabraise | (plat complet) | petit-suisse nature sucré local | compote de fruits bio |

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 |
| JEUDI | Macédoine mayonnaise | Pâtes façon carbonara* | Salade verte | Tomme | Fruit de saison bio |
| 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 |
| MARDI | Salade verte au fromage | Boeuf mode local (COF) | Petit-pois | Bûche de chèvre | Yaourt velouté |
| JEUDI | Rillettes et cornichons* | Filet de lieu à la crème | Riz créole bio | Petit Cotentin local | Crème dessert vanille |
| VENDREDI | Tarte au fromage | Paupiette de dinde locale | Haricots beurre | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison bio |

Semaine du 16 au 20 avril 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| LUNDI | Tomate croq' | Cervelas obernois* | Purée de potiron | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison |
| MARDI | Salade Marco-Polo | Sauté de bœuf local aux épices (COF) | Brocolis béchamel bio | Coulommiers | Yaourt aromatisé |
| JEUDI | Saucisson à l'ail et beurre | Bouchées de poulet à l'origan | Ratatouille | Mimolette | Muffin |
| 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 |
| MARDI | Concombre bulgare | Grignottines de porc aux lardons* | Lentilles bio | Gouda bio | Fruit de saison local |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

* 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

