

# MARS

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	SUGGESTIONS DU SOIR
Jeu. 1						
Ven. 2						
Lun. 5	Salade de haricots blancs à la marocaine	Poulet* rôti (*Beignets de poisson)	<b>Pain Bio</b> Haricots beurre persillés	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Demi-pamplemousse Endives au comté Riz au lait aux raisins
Mar. 6	Salade verte vinaigrette balsamique	Parmentier végétal à la tomate	<b>MENU ALTERNATIF</b>		Flan à la vanille	Soupe à l'oignon Plateau de fromages et pain de seigle Brochette de pommes et kiwis
Mer. 7						
Jeu. 8	Carottes râpées Endives vinaigrette	Daube de bœuf* à la provençale (*Œuf dur sauce provençale)	<b>Pain Bio</b> <b>Boulgour BIO</b>	Saint-Bricet	Dessert de fruits pommes-bananes	Salade verte aux pignons de pin Polenta gratinée Faisselle et sirop d'érable
Ven. 9	Radis et beurre	Poisson meunière	Choux-fleurs béchamel	Vache qui rit	<b>Produit découverte</b> Gâteau de riz au caramel comme à la maison	Salade de pommes de terre et dés de gouda Poêlée de légumes Fruit de saison
Lun. 12	Betteraves en salade	Sauté de porc* sauce cervoise (*Filet de poisson en sauce)	<b>Pain Bio</b> <b>Semoule BIO</b>	Emmental	Crème dessert au chocolat	Crêpes maison au fromage Flan de légumes Salade de fruits frais
Mar. 13	<b>Salade de blé BIO</b> aux petits légumes	Omelette aux herbes	Épinards à la béchamel et croûtons	Fromage blanc	Fruit de saison	Artichaut vinaigrette Blé aux petits légumes et parmesan Poires au four à la groseille
Mer. 14						
Jeu. 15	Salade de l'Aveyron	Steak haché de veau* issu Label Rouge au jus (*Tarte aux légumes)	Purée de pommes de terre	Yaourt à la myrtille		Salsifis tomates Plateau de fromages et pain aux céréales Banane rissolée
Ven. 16	Céleri rémoulade Chou blanc	Dés de colin sauce citron	<b>Pain Bio</b> Torti	Bûche mi-chèvre	<b>Dessert de pommes BIO</b>	Salade de quinoa Gratin de poireaux Kiwi
Lun. 19	Pomelos et sucre	Sauté d'agneau* façon bordelaise (*Poisson meunière)	Haricots verts persillés	Camembert	Muffins aux pépites de chocolat	Salade de mâche Purée de céleri Flan parisien
Mar. 20	Saucisson sec* et cornichon (*Œuf dur mayonnaise)	Thon à la tomate et au basilic	<b>Penne BIO</b>	Yaourt nature	Fruit de saison	Salade mexicaine Plateau de fromages et pain de campagne Ananas frais
Mer. 21						
Jeu. 22	Macédoine mayonnaise Poireaux vinaigrette	Escalope de volaille* jus aux oignons (*Gratin de poisson)	<b>Pain Bio</b> <b>Riz BIO</b>	Bleu	Fruit de saison	Potage de poireaux et pommes de terre Soufflé au fromage Pomme
Ven. 23	Salade verte	Quenelles sauce financière	Purée de légumes	Fromage blanc	Compote de poires	Avocat, pamplemousse et miettes de surimi Risotto aux champignons • Petit suisse et dés de poires
Lun. 26	Radis et beurre Chou rouge vinaigrette	Pavé de merlu sauce champignons	<b>Pain Bio</b> <b>Crozets BIO</b>	Brie	Crème dessert au caramel	Quiche aux légumes Fromage blanc Faisselle et crème de marrons Fruit de saison
Mar. 27	Tomates vinaigrette et mozzarella	Sauté de dinde* en sauce (*Tarte)	<b>5 EN 4 - Pain Bio</b>		Banane sauce chocolat	Salade de boulgour et soja Gratin d'endives Salade de fruits frais
Mer. 28						
Jeu. 29	<b>Taboulé BIO maison</b>	Bœuf* mode (*Œuf dur en sauce)	Carottes façon Vichy	Tomme grise	Fruit de saison	Potage de légumes et petits croûtons Plateau de fromages et pain aux raisins Brochette de fruits frais
Ven. 30	Envives en feuilles	Brandade de poisson		Petit suisse arôme	Fruit de saison	Radis et beurre Fèves aux oignons Semoule au lait et raisins

# AVRIL

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 2	Betteraves en salade vinaigrette à l'échalote	Boulettes de bœuf* sauce poivrade (*Filet de poisson en sauce)	<b>Semoule BIO</b>	Fromage croûte noire	Fruit de saison	Salade de mâche et thon Plateau de fromages et pain aux céréales Gâteau au yaourt et aux pommes
Mar. 3	<b>Carottes râpées BIO</b> aux raisins	Saucisse de tofu et ketchup	<b>5 EN 4</b> Pommes de terre boulangères	<b>Yaourt nature BIO</b>	Compote	Salade de quinoa Gratin de navets primeurs Ananas frais
Mer. 4						
Jeu. 5	Salade verte	Sauté d'agneau* (*Tarte aux légumes)	<b>Pain Bio</b> Jardinière de légumes et pommes de terre	Kiri	Liégeois vanille nappé caramel	Salade verte Polenta au beaufort Crème dessert praliné
Ven. 6	Pomelos et sucre Céleri rémoulade	Poisson meunière	<b>Pain Bio</b> <b>Produit découverte</b> Riz façon à l'espagnole	Bleu	Fruit de saison	Tarte maison au bleu Pois gourmands Brochette de fruits frais
Lun. 9						
Mar. 10						
Mer. 11						
Jeu. 12						
Ven. 13						
Lun. 16						
Mar. 17						
Mer. 18						
Jeu. 19						
Ven. 20						
Lun. 23	Salade de pommes de terre et dés d'emmental	<b>RENTRÉE SCOLAIRE - 5 EN 4</b> Rôti de dinde* sauce cornichons (*Œuf dur en sauce)	Gratin de salsifis		Fruit de saison	Salade verte Tarte à la tomate, moutarde et comté Compote de pommes et cannelle
Mar. 24	Salade verte vinaigrette	Pavé de merlu sauce citron	<b>Pain Bio</b> <b>Riz créole BIO</b>	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Poêlée de légumes au curry Yaourt nature brassé Kiwi et petits sablés
Mer. 25						
Jeu. 26	Macédoine mayonnaise	Sauté de bœuf* sauce tomate et origan (*Filet de poisson en sauce)	Haricots verts à l'ail	Tomme blanche	<b>Banane BIO</b>	Salade de blé Chou romanesco Lait aux fraises mixées
Ven. 27	Salade de tomates Émincé de concombres	Quenelles sauce aurore	<b>Pain Bio</b> Brocolis	Fromage blanc	Cake au chocolat maison	Poêlée de céréales et légumes secs Plateau de fromages et pain de seigle Salade de fruits frais
Lun. 30						

\*Plat à base de porc, bœuf, veau, agneau, mouton ou volailles (\*Plat de remplacement).

