











Menus du 2 Mars au 10 Avril 2020



	Du 2 au 6 Mars	Du 9 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars	Du 30 Mars au 3 Avril	Du 6 au 10 Avril
L U N D I	Emincé de volaille	Potage à la tomate/ Salade Esau 	Coleslaw/salade de lingots	Soupe à l'oignon + biscotte/betteraves rouges		Salade waldorf/Chou-fleur vinaigrette
	<i>Risotto au poisson</i>	Jambon supérieur (P)	Lasagnes	Poisson meunière	Emincé de poulet tandoori	Escalope de volaille aux champignons
	Riz aux petits légumes, sauce	<i>Médaille de surimi</i>	<i>Lasagnes au saumon</i>		<i>Colin au curry</i>	<i>Gratin de poisson</i>
M A R D I	Carré Président	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Salade	Riz, sauce aux poireaux	Gratin de chou-fleur, happy face	Farfalles, sauce, emmental râpé
	Compote/salade de fruits	Yaourt nature sucré/ liégeois vanille	Yaourt aromatisé/crème dessert vanille	Mousse au chocolat/ yaourt aux fruits	Fromage frais	Fruit de saison/fruit de saison
	Potage potiron/salade fraîcheur	Céleri rémoulade/salade cœur de palmier	Menu Normand		Fruit de saison/fruit de saison	Fruit de saison/fruit de saison
J E U D I	Burger de bœuf	Cordon bleu	Escalope de poulet au cidre	Saucisse (P)	Lanières de betteraves rouges/salade chinoise	Macédoine/salade d'haricots verts
	<i>Steak haché de saumon</i>	<i>Croquettes fromage</i>	<i>Poisson sauce dieppoise</i>	<i>Omelette</i>	Paupiette de veau	Gratin de pomme de terre aux 2 fromages 
	Endives à la béchamel, pommes de terre, sauce blanche	Coquillettes, sauce au curry	Petits pois, pommes de terre	Pommes de terre, haricots blancs à la tomate	<i>Quenelle de brochet</i>	Salade
V E N D R E D I	Crème dessert chocolat/ yaourt aux fruits	Nappé caramel/mousse au chocolat	Camembert 	Brie	Tortis, sauce marengo, emmental râpé	Yaourt aromatisé/mousse au chocolat
	Carottes râpées au fromage/taboulé 	Boulettes	Tartelette normande	Fruit de saison/fruit de saison	Liégeois vanille/flan au chocolat	Potage à la tomate/ salade grecque
	Parmentier de soja 	<i>Boulettes de soja</i>	Potage cultivateur/salade grecque	Hamburger	Potage crécy/salade mexicaine 	Palette à la diable (P)
P R O D U I T S F R A N C A I S	Salade	Légumes couscous, semoule	Carbonade 	<i>Fish burger</i>	<i>Steak haché de cabillaud</i>	<i>Parmentier de thon</i>
	Eclair vanille	Mimolette	<i>Œuf Mornay</i>	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, piperade	Purée au lait, sauce charcutière
	Macédoine/salade chou rouge	Fruit de saison/fruit de saison	Pommes sautées, haricots verts	Yaourt brassé aux fruits/mousse au citron	Yaourt nature sucré/Ile flottante	Crème dessert vanille/yaourt aux fruits
P R O D U I T S B I O	Spaghettis à la catalane	Betteraves rouges/salade composée	Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Carottes râpées/salade arlequin	Salade mêlée fromagère/salade de riz	Salade Florida/betteraves rouges
	Emmental râpé	Omelette	Galette de soja	Tortellini ricotta épinard 	Escalope de blé 	Paëlla de poisson
	Fruit de saison/fruit de saison	Riz, sauce andalouse	Semoule , ratatouille 	Gouda	Petits pois, pommes de terre, sauce au curry	Sauce
		Petit filou au chocolat	Fruit de saison/fruit de saison	Compote/ananas au sirop	Poisson d'avril au chocolat	Fromage blanc nature sucré/nappé caramel

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements