




















Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou bicolore  </p> <p>Saucisse de porc </p> <p>Lentillons  </p> <p>Coulommiers </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p> <i>Végétarien</i></p> <p>Potage aux pois cassés  </p> <p>Omelette (Œuf plein air) </p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel </p> <p>Fruit </p>		<p>Carottes râpées  Vinaigrette à l'orange</p> <p>Burger de veau Sauce basquaise</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise </p>	<p>Galantine de volaille </p> <p>Marmite de colin d'Alaska  sauce Orientale</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p>



Viande Française



Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien



Produit de la mer

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable























Plat du chef



Menus

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Spaghetti  à la bolognaise </p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p> Céleri sauce cocktail </p> <p>Chili sin carné </p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature  </p>		<p>Potage aux légumes  </p> <p>Dauphinois au colin d'Alaska  & aux brocolis</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte, crumble aux graines de courges  </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz au lait  </p>



Viande Française



Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien



Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable















Plat du chef



Menus

Semaine du 25 au 29 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées </p> <p>Tartiflette Normande </p> <p>au camembert</p> <p>Salade verte </p> <p>Mousse au chocolat et biscuit</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Chou fleur </p> <p>Plateau de fromages d'Auvergne </p> <p>& pain de campagne </p> <p>Fruit </p>		<p>Potage au potiron</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Penne semi complète </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit</p>	<p> Végétarien</p> <p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Galette au fromage </p> <p>Compte pomme-mangue du Chef et spéculoos </p>



Viande Française



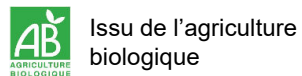
Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



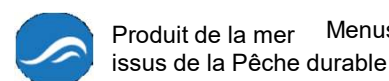
Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien



Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable

















Plat du chef



Menus

Semaine du 1 au 5 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Taboulé 		Repas de printemps	
	Sauté de porc 		Tomates vinaigrette huile de colza de Lucie 	Œuf dur mayonnaise 
	Carottes persillées 		Aiguillette de poulet sauce barbecue 	Pizza au fromage 
	Saint Paulin 		Purée de pommes de terre 	Salade verte 
	Fruit 		Fromage blanc 	Fruit
			au maïs soufflé 	



Viande Française



Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien



Produit de la mer
















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable



Menus

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis & beurre	Betteraves vinaigrette 		Concombres façon tzatziki 	 Carottes râpées à l'orange 
Dauphinois  au saumon	Moelleux de poulet		Boules au mouton	Dahl de lentilles corail
Yaourt nature  	Coquillettes semi complètes 		Flageolets	Riz créole 
Spéculoos	Fromage frais Cantafrais 		Semoule au lait  	Fromage blanc aux fruits 



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable



Viande Bovine Française



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





















Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Végétarien
Céleri rémoulade 	Tomate vinaigrette au basilic 		Pomelos 	Salade de riz 
Hachis parmentier 	Colin d'Alaska pané 		Jambon blanc 	Enchiladas, haricots rouges & maïs  
Salade verte 	Haricots verts et blé 		Fusillis 	
			Camembert 	Petit suisse 
Flan au chocolat	Yaourt aromatisé à la fraise 		Compote pomme / fraise 	Fruit 



Viande Française



Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien










Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de canard 	 Chou bicolore Vinaigrette huile de colza de Lucie			
Emincé de saumon 	Rôti de bœuf ketchup 			
Semoule 	Pommes de terre noisette		FERIE	
Emmental 				
Fruit 	Flan vanille nappé caramel			



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté



Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable



Viande Bovine Française



Issu de l'agriculture biologique

















Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Radis beurre	Rillettes et cornichon 		Céleri rémoulade 	Tomates vinaigrette
Blanquette de dinde 	Marmite de poisson à l'orientale		Cuisse de poulet rôti 	Croustillants à l'emmental
Riz créole 	Printanière de légumes 		Purée de pommes de terre 	Epinards béchamel
	Plateau de fromages Normands et pain de campagne 		Fromage frais Petit cotentin 	
Fromage blanc aux fruits  	Fruit		Compote de pommes 	Crêpe 



Viande Française



Viande Bovine Française



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien



Produit de la mer Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits issus de la Pêche durable



Plat du chef

