



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 7 AU 11	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN (dont pommes de terre)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE CRÈME</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÂROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÈRES</p> <p>BOLOGNAISE DE SOJA BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE AUX OIGNONS (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (HVE, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 14 AU 18	<p>PANAIS RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) À LA HONGROISE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUCISSE* À LA TOME DES ARDENNES (local, VVF)</p> <p>LENTILLES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FLEURETTES DE CHOUX-FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROÛTONS</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON VERT</p> <p>BROCOLIS (HVE) BÉCHAMEL</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : "CARROT CAKE" (à portionner)</p>
DU 21 AU 25	<p>TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (VVF)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP) FAÇON RISOTTO À LA DINDE (VVF) ET PETITS LÉGUMES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p><b>AUX SAVEURS DU PRINTEMPS</b></p> <p>RADIS ÉMINCÉ AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ARGENTEUIL</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>TARTE À LA RHUBARBE (régionale) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS TOMATÉ</p> <p>ET EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
DU 28/03 AU 1/04	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-POIRES</p>	<p>BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE PORC* (VPF, HVE) SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>PURÉE DE PANAI (dont pommes de terre)</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>BLÉ PILAF</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>CAKE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>COLOMBO DE POULET (local, VVF)</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'AIL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 4 AU 8	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES RONDELLES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-BANANES</p>	<p><b>LA CHASSE AUX OEUFS</b></p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX CROÛTONS</p> <p>BRANDADE DE POISSON COLIN (MSC) POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (à portionner) ET PETIT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DJONNAISE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
<b>VACANCES D'AVRIL</b>				
DU 25 AU 29	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AURORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>COMPOTE DE POMMES (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>QUICHE CHÈVRE-MIEL (à portionner)</p> <p>PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) SAUCE CURRY</p> <p>HARICOTS PLATS À L'AIL</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARMEL</p>	<p>CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK KETCHUP</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 2 AU 6	<p>CÉLERI RÂPÉ SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOUX-FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>OMELETTE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE AU MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES AU THYM</p> <p>VACHE PICON</p> <p>CAKE AU CITRON (à portionner)</p>
DU 9 AU 13	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET DÉS DE BREBIS</p> <p>ESTOUFFADE DE POULET (VVF, locale) SAUCE AU MIEL</p> <p>HARICOTS VERTS (HVE) AIL ET PERSIL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p><b>L'EUROPE A TABLE !!</b></p> <p>CONCOMBRES À LA BULGARE</p> <p>PENNES À LA CARBONARA*</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) ET COPEAUX DE CHOCOLAT FAÇON STRACCIATELLA</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>PARMENTIER AU SOJA BIO À LA BASQUAISE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAISES</p>