

Du 26 février au 2 mars 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 26	Salade de lentilles	Poisson pané frais et citron	Carottes aux oignons	Fromage blanc	Fruit
Mar. 27	Salade verte	Fajitas végétariennes (Haricots rouge, maïs, soja, oignon, poivron, tomate, épices)	Riz ●	Rondelé nature	Flan au chocolat
Mer. 28	Potage de légumes	Filet de colin sauce bonne femme	Gratin de pâtes	Petit-suisse aromatisé	Fruit
Jeu. 1 ^{er}	Taboulé	Boulettes de bœuf sauce provençale <i>Crêpe au fromage</i>	Petits pois	Tomme grise	Fruit
Ven. 2	Salade d'endives et pomme Vinaigrette aux herbes	Escalope de poulet au jus <i>Omelette à la tomate</i>	Purée de pomme de terre emmental ou mozzarella et cheddar	Brie	Compote de pommes

LES PAS PAREILLES

Du 5 au 9 mars 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 5	Carottes râpées Vinaigrette balsamique	Potimenter de bœuf <i>Potimenter au poisson</i>		Camembert	Muffin
Mar. 6	Œufs durs sauce tartare	Spaghetti sauce au thon et emmental râpé			Fruit
Mer. 7	Salade de blé	Omelette	Brocoli	Gouda	Fruit
Jeu. 8	Céleri rémoulade	Saucisses de Strasbourg de porc* <i>Omelette</i>	Lentilles ● mijotées	Vache qui rit	Smoothie des îles
Ven. 9	Salade de pommes de terre	Sauté de dinde sauce kebab <i>Croustillant fromager</i>	Haricots verts	Petit-suisse nature sucré	Fruit ●

AMUSE-BOUCHE : CAKE AU CURCUMA

Du 12 au 16 mars 2018



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 12	Chou blanc râpé vinaigrette gourmande à la carotte	Poulet rôti <i>Crêpe aux champignons</i>	Purée de céleri	Petit moulé nature	Compote de poires et sablés
Mar. 13	Salade de betteraves	Quenelles sauce financière	Riz ●	Yaourt nature de nos fermes	Fruit
Mer. 14	Chou chinois	Sauté de porc* sauce charcutière <i>Beignets de poisson</i>	Carottes persillées	Fromage blanc	Cake aux pépites de chocolat
Jeu. 15	Salade verte	Steak haché charolais au jus <i>Poisson en sauce</i>	Macaroni		Crème dessert à la vanille
Ven. 16	Salade de haricots rouge comme un chili	Dés de poisson au basilic	Gratin de potiron	Saint-Nectaire	Fruit

MISSION ANTI-GASPI




Du 19 au 23 mars 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 19	Salade de pâtes Vinaigrette à l'huile d'olive	Bœuf bourguignon <i>Tarte au fromage</i>	Jardinière de légumes	Bûche lait de mélange	Fruit
À L'ÉCOUTE DE MA PLANÈTE					
Mar. 20	Radis et beurre	Pavé de merlu sauce bretonne 	Semoule	Pont-l'Évêque	Flan nappé caramel
Mer. 21	Salade de haricots beurre et maïs	Galopin de veau au jus <i>Marmite de poisson aux épices</i>	Riz pilaf	Chanteneige	Mousse au chocolat
Jeu. 22	Salade coleslaw (carottes  et chou blanc râpé)	Omelette 	Épinards ● béchamel	Fromage blanc	Cake à la noix de coco 
Ven. 23	Rillettes de poisson et pain navette	Choucroute alsacienne* (saucisse de porc, rôti de porc fumé) <i>Choucroute de la mer</i>		Fraidou	Fruit

Du 26 mars au 30 mars 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 26	Taboulé 	Poisson meunière	Chou-fleur persillé	Saint-Paulin	Fruit
Mar. 27	Salade verte	Farfallines à la bolognaise <i>Farfallines sauce au thon</i>		Samos	Pêche au sirop léger
Mer. 28	Feuilleté au fromage	Sauté de dinde sauce forestière <i>Quenelles</i>	Haricots verts	Coulommiers	Fruit
Jeu. 29	Macédoine mayonnaise	Cari de poulet <i>Œufs durs sauce aurore</i>	Riz	Carré	Fruit
LES PAS PAREILLES					
Ven. 30	Chou blanc râpé Vinaigrette à l'échalote	Pavé de colin à la niçoise	Carotte et Crumble nature ou crumble au fromage	Yaourt nature 	Beignet aux pommes

Du 2 au 6 avril 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 2	FÉRIÉ				
C'EST LA FÊTE					
Mar. 3	Salade de lentilles	Filet de colin sauce armoricaine	Haricots verts	Fromage blanc	Fruit  et sujet en chocolat
Mer. 4	Potage de légumes 	Saucisses de volaille <i>Poisson en sauce</i>	Risetti	Brie	Fruit
Jeu. 5	Salade verte  Vinaigrette ciboulette	Escalope de poulet basquaise <i>Quenelles</i>	Semoule ●	Kiri	Crème dessert au caramel
AMUSE-BOUCHE : SOUPE DE PETIT-POIS MENTHE					
Ven. 6	Radis et beurre	Pot au feu et ses légumes <i>Crêpe au fromage</i>		Emmental	Compote de pomme banane