

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 28 février au 4 mars	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de coquillettes  base brunoise au yaourt Boulettes de soja Carottes béchamel Emmental Fruits de saison </p>	<p>Salade harmonie Paupiette de veau sauce chasseur <i>sans viande steak haché de saumon au basilic</i> Purée de pommes de terre  Camembert Bugnes</p>		<p>Terrine de légumes mayonnaise Rôti de bœuf sauce marenço <i>sans viande cubes de saumon sauce normande</i> Haricots verts  Yaourt aromatisé  Cake épeautre à la vanille </p>	<p><i>Rillettes de la mer (sardine) </i> Poulet sauté à l'orange Boullgour  <i>sans viande Boullgour aux légumes braisés </i> Fraidou Fruits de saison </p>
Période du 7 mars au 11 mars	<p>Salade de pommes de terre à la parisienne Sauté de bœuf du forestier Œufs durs  nature Petits pois  saveur du midi Montboissier Mousse au chocolat au lait </p>	<p>Salade verte <i>Brandade de morue</i> Pont l'évêque- AOP Compote de pommes fraises b</p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Potage freneuse  Raviolis au tofu  Yaourt nature  sucré Fruit de saison </p>	<p>Carottes  râpées (à assaisonner) Hoki pané Choux de Bruxelles et pommes de terre Fromage fondu Clafoutis aux raisins secs</p>
Période du 14 mars au 18 mars	<p>Salade de bettraves Filet de limande sauce tomate Polenta  Yaourt nature  Pêches au sirop léger</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Endives vinaigrette Omelette  Epinards hachés  à la béchamel Chèvre tine Beignet à la pomme</p>		<p>Cake emmental olives  Poulet émincé au jus Colin mariné à la provençale Choux-fleur sauce mornay Cantal Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg Rôti de bœuf sauce tajine Semoule b Semoule façon couscous  Carré de l'est Fruit de saison</p>
Période du 21 mars au 25 mars	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de blé Ratatouille Fromage blanc aux fruits Fruits de saison </p>	<p>Salade de betteraves Poulet  colombo Spirales  <i>sans viande Spirales  et base hindoue</i> Saint Nectaire AOP Compote de pommes ananas</p>		<p>ITALIA MAMA-MIA Tomates et mozzarella Calamars à la romaine Tortis au pesto Gorgonzola Stracciatella aux copeaux de chocolat maison </p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade buffalo Quenelles nature sauce tomates et poivrons Haricots verts et champignons Faisselle nature Abricots au sirop</p>
Période du 28 mars au 1er avril	<p>Salade farandole Pavé de merlu sauce cubaine Semoule  Coulommiers Crème dessert à la vanille</p>	<p>Velouté breton Croquets et dés de dinde <i>sans viande brandade de morue</i> Edam  Fruit de saison </p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Segments de pomelos au sirop Escalope de blé panée Poelée de légumes Fraidou Quatre-quarts maison </p>	<p>Salade de coquillettes  à la catalane Roti de veau au jus <i>Sans viande Boulettes de soja</i> Gratin de navets Fromage frais aux fruits Fruits de saison</p>

Les maternelles auront le premier choix

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)  La viande de bœuf est "Race à Viande".

Tous les Filets de poissons sont certifiés "MSC"



 Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

 Pâtisserie maison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 avril au 8 avril	Laitue iceberg et croûtons Colin gratiné au fromage Purée de pommes de terre Fromage fondu Compote de pommes abricots 	Salade de betteraves Sauté de bœuf RAV au jus <i>Sans viande Pavé de merlu sauce provençale</i> Riz  créole Edam Fruits de saison 		Nem aux légumes Rôti de dinde aux champignons Œufs durs Courgettes  aux herbes Yaourt nature  Eclair au chocolat	LE JOUR DU Végé Tortillas et Guacamole Quenelles  sauce hongroise Mélange de légumes et haricots plats Brie Fruits de saison 
Période du 11 avril au 15 avril	Salade de betteraves Escalope de porc dijonnaise <i>sans viande Croq veggie tomate</i> Jardinière de légumes  Emmental Ile flottante	Salade de pommes de terre à l'échalote Filet de cabillaud au beurre blanc Carottes braisées Montboissier Fruits de saison 		PAQUES Œufs au nid sur salade Boulettes d'agneau sauce printanière <i>Sans viande Pavé de colin napolitain</i> Emincé de poireaux béchamel Moelleux au chocolat maison & Œuf de Pâques 	LE JOUR DU Végé Salade de mâche et raisins secs Coquillettes, lentilles et maïs  Pont l'évêque AOP Liégeois au chocolat

Les maternelles auront le premier choix

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande".



Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



 Pâtisserie maison

