



MENU



semaine du 5 au 9 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	céleri rémoulade	Repas en vert	croustillants emmental	betteraves BIO vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux petits légumes	manchons de poulet rôtis	concombres vinaigrette au persil	jambon* qualité supérieure	quenelles de brochet sauce aurore
semoule BIO	carottes crème de potimarron (et pdt)	pavé de hoky à la sauce tomate pané	<i>rôti de poulet froid</i>	riz
pointe de brie	yaourt arôme BIO	poêlée de légumes BIO	haricots beurre et verts (échalote)	emmental à la coupe
fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat	fromage frais ail et fines herbes	petit fromage frais sucré	fruit frais de saison
		crème dessert saveur pistache	fruit frais BIO	



MENU



semaine du 12 au 16 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	choux rouge rémoulade	pizza au fromage	œuf dur BIO mayonnaise	concombres sauce fromage blanc ciboulette
filet de poulet sauce aux pruneaux	saucisses* de Strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	rôti de bœuf VBF froid	haché de veau sauce tomate	pépites de colin (alaska) doré au beurre
mezze penne	purée petits pois pomme de terre	haricots plats (et riz)	épinards au gratin (et pdt)	chou fleur et carottes BIO
fromage frais sucré	fromage BIO	bleu	tomme	crème anglaise
fruit frais BIO	liégeois saveur chocolat	fruit frais BIO	banane	gâteau chocolat



MENU



semaine du 19 au 23 mars 2018

LUNDI

betteraves BIO
vinaigrette

carbonade de bœuf
VBF

coquillettes

petit fromage frais
arôme

fruit frais de saison

MARDI

tomates sauce au thon

cordon bleu de volaille

haricots verts (échalote)

fromage BIO

mousse saveur chocolat

MERCREDI

L'orient

concombres aux olives
vertes et noires

boulettes bœuf VBF
sauce marocaine

blé doré (et légumes
couscous)

yaourt nature sucré
BIO

moelleux amandes

JEUDI

Repas continent asiatique

carottes chou blanc sauce
épice coriandre

bouchées poulet sauce
au caramel

riz BIO

fromage frais à tartiner

ananas au sirop

VENDREDI

laitue iceberg

parmentier à la
courgette et saumon
(atlantique)

carré de l'est

fruit frais BIO



MENU



semaine du 26 au 30 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO	rillettes de maquereau à la tomate	tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette
rôti de porc* sauce topinambour <small>rôti de poulet sce topinambour</small>	œufs durs sauce blanche	sauté de veau façon blanquette	steak haché de bœuf VBF sauce estragon	pavé de colin (alaska) sauce crème de brocolis
chou fleur BIO	purée épinards pomme de terre	poêlée de légumes (et pdt)	pommes noisettes	riz
gouda	petit fromage frais sucré	munster	camembert BIO	fromage frais sucré
flan goût vanille nappé caramel	tarte aux poires	fruit frais BIO	compote de pomme	fruit frais BIO