

LUNDI

11/03

ENTREES

Potage de légumes
Salade composée
(Salade, jambon, œufs, maïs, tomates)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
Coquillettes
Poêlée de courgettes
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Vache qui rit

DESSERTS

Corbeille de fruits
Fromage blanc coulis framboise
Abricots au sirop

MARDI

12/03

ENTREES

Salade César
(salade/poulet/maïs/tomates)

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bœuf bourguignon
Carottes vichy
Pommes vapeur
Tarte au fromage
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Gouda

DESSERTS

Corbeille de fruits
Ananas au sirop
Méli Mélo vanille chocolat

MERCREDI

13/03

ENTREES

Bol de salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger
Frites

LAITAGES

JEUDI

14/03

ENTREES

Salade capri
(pâtes, jambon, mozzarella)
Mini-club mayo/surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo au poulet
Curry de légumes
Riz
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Mimolette

DESSERTS

Corbeille de fruits
Brownie
Entremets praliné

VENDREDI

15/03

ENTREES

Pâté de foie/Cornichons
Chou rouge vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson du jour
Poêlée de légumes
Blé
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Cantal

DESSERTS

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Yaourt de la ferme

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique Europe



Fruit ou
légume frais



Pêche responsable



Viande Bovine
Française (VBF)



Produit local

LUNDI

18/03

ENTREES

Salade pommes de terre à la crème
Chou blanc aux lardons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes bœuf sauce tomate
Haricots beurre bio dés de tomates
Boulgour
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Edam

DESSERTS

Corbeille de fruits
Beignet pomme
Mousse au chocolat

MARDI

19/03

ENTREES

Samoussa aux légumes
Salade haricots verts, tomates, surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet aux épices
Pommes de terre rissolées
Carottes au curcuma

LAITAGES

Laitage du jour
Petit moulé Ail et fines herbes

DESSERTS

Corbeille de fruits
Salade de fruits
Riz au lait

MERCREDI

20/03

ENTREES

Salade 4 saisons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla au poulet
Pommes sautées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Compote de fruits

JEUDI

21/03

ENTREES

betteraves vinaigrette
Salade 4 saisons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc à la moutarde
Falafels
Riz pilaf
Poêlée de légumes au curry

LAITAGES

Laitage du jour
Brie

DESSERTS

Corbeille de fruits
Entremets chocolat
Quatre quart

VENDREDI

22/03

ENTREES

Céleri rémoulade
Salade du chef
(salade, /croutons, /Mimolette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de colin sauce crème
Mélange cinq céréales
Épinards bio à la crème
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Tomme noire

DESSERTS

Corbeille de fruits
Yaourt de la ferme
Pomme au four

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique Europe



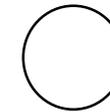
Fruit ou
légume frais



Produit local



Volaille Française



LUNDI

25/03

ENTREES

Taboulé aux légumes
Radis/beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de Toulouse
Petits pois carottes
Courgettes à l'ail
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
mimolette

DESSERTS

Corbeille de fruits
Tarte aux pommes
Pêche au sirop

MARDI

26/03

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Chou blanc lardons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulette de veau
Sauce provençale
macaroni
Navets glacés
Salade verte

LAITAGES

Laitage du jour
Vache qui rit

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crème renversée
Ananas

MERCREDI

27/03

ENTREES

Salade de mâche mimolette
mais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes bolognaise

Salade verte

LAITAGES

Brie

DESSERTS

Coupe fromage blanc aux fruits

JEUDI

28/03

ENTREES

Endive au bleu
Pain de poisson

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde sauce forestière
Steak tomate basilic
Purée
brocolis

LAITAGES

Laitage du jour
Coulommiers

DESSERTS

Corbeille de fruits
Ile flottante
Mousse noix de coco

VENDREDI

29/03

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette
Salami cornichons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson du jour

riz
Poêlée de légumes

LAITAGES

Laitage du jour
Emmental

DESSERTS

Corbeille de fruits
Fromage blanc
Compote de pommes

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique Europe



Fruit ou
légume frais



Produit local



Pêche responsable

