








Semaine 09 du 25 février au 03 mars 2019

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 01
Pommes de terre au thon vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Rillettes et cornichons	Potage tomates basilic
Nuggets de volaille + Ketchup	Jambon grillé sauce oignons	Tajine de dinde 	Hâchis Crécy (Hâchis parmentier de bœuf VBF/purée de carottes) et salade verte PC	Gratin de poisson à la provençale
Mijotée de petits pois	Lentilles au jus	Semoule	 ///	 Pâtes
Saint Paulin	Chanteneige	Emmental	Brie	Vache Picon
Liégeois vanille	 Fruit frais	Ile flottante	 Fruit frais	Cake au yaourt maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers












PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 10 du 04 au 10 mars 2019

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Taboulé	 Concombre bulgare	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées vinaigrette	Salade niçoise (Riz, haricots verts, maïs vinaigrette)
Emincé de volaille sauce tomate	Steak hâché VBF + ketchup 	Brandade de poisson maison et salade verte (PC)	Saucisse de Toulouse	Poisson meunière
 Patatouille (Ratatouille et Pommes de terre)	 Boulgour	///	Haricots blancs à la tomate	Purée d'épinard
Brie	Chantailou	Fondu Président	Sablé de Retz	Emmental
 Fruit frais 	Beignet aux pommes	 Fruit frais	Yaourt nature sucré	Compote de fruits

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 **PRODUIT BIO**



■ Fruits et légumes verts
■ Viandes / Poissons / Oeufs
■ Féculents
■ Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 11 du 11 au 17 mars 2019



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Pâté de campagne et cornichons	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette à l'orange	Pâtes au pesto
Lasagne de bœuf VBF (PC)	Rôti de dinde sauce aigre douce	Bœuf VBF bourguignon	Rôti de porc sauce micronésienne (curcuma, basilic, coriandre, tomate)	Dos de colin sauce citron
 ///	 Haricots verts	 Riz pilaf	 Semoule aux haricots rouges	Chou fleur Béchamel
Madeleine	Fraidou	Vache Picon	Mimolette	Rondelé
Yaourt nature sucré	Fruit frais	Mousse au chocolat	Flan à la noix de coco maison	Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers











Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Semaine 12 du 18 au 24 mars 2019

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
 Carottes râpées vinaigrette 	Pommes de terre, œuf vinaigrette	 Salami et cornichons	 Concombres vinaigrette	 Salade Vernoise (Céleri, carottes, courgettes,  mayonnaise)
Jambon grill sauce barbecue	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Rôti de dinde sauce champignons	Couscous (PC)	Beignets de calamars sauce fines herbes
Flageolets au jus	Ratatouille au quinoa	 Frites	///	Purée de potiron
Sablé de Retz	1 Petit suisse sucré	Petit Moulé	Camembert	Vache Picon
Liégeois vanille	 Fruit frais	Compote de fruits	Yaourt nature sucré	Roulé confiture maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.