


















LUNDI	MARDI CARNAVAL	JEUDI REPAS ALSACIEN	VENDREDI
<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p> Bœuf braisé</p> <p><i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de potiron</p> <p> Edam BIO</p>	<p> Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Mini beignets naturels sucrés</p>	<p>Choucroute (plat complet)</p> <p><i>SP/SV : Gratin de pommes de terre et choux (plat complet)</i></p> <p>/</p> <p> Petit fromage frais BIO</p> <p> Préparé en cuisine Purée pomme-poire</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p> Œuf dur à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p>Mélusin</p>













Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette		 Boullgour BIO en salade	
 Ravioli aux fromages et à la sauce basilic (plat complet)	 Quenelles sauce forestière	 Merlu sauce citron	 Estouffade de bœuf au paprika
/	Haricots beurre	Carottes et petits pois	<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>
Fromage blanc	Fromage fondu Vache picon		Pommes de terre sautées
	Tarte au flan	 Fruit de saison BIO	 Yaourt nature BIO fermier

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Colin d'Alaska pané	 Préparé en cuisine Tartinade de légumes	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de pépinettes au pistou
 Epinards BIO à la crème	 Couscous végétarien	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Cuisse de poulet au jus
Fromage frais Petit Cotentin	 Semoule BIO	<i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>	<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>
 Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Purée de pommes de terre	Chou-fleur en gratin
		Fromage blanc	 Fruit de saison BIO









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Rôti de porc sauce charcutière <i>SP : Steak haché de bœuf au jus</i> <i>SV : Gratin de pâtes, courges, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>  Macaroni BIO Petit fromage frais aromatisé Purée de poires	 Emincé de cuisse de dinde au jus <i>SV : Omelette nature</i>  Petits pois BIO Fromage frais Saint-Môret Gâteau Basque	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)  Colin d'Alaska sauce crème Carottes Fruit de saison	Salade iceberg à la vinaigrette  Haricots rouges à la sauce tomate  Riz BIO Lacté saveur vanille



Semaine du 20 au 24 Mars 2023











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Quenelles sauce financière	 Merlu sauce catalane	 Bolognaise de bœuf	Salade de pommes de terre façon piémontaise
 Haricots verts BIO	 Blé BIO tendre	 Coquillettes BIO	Rôti de dinde au jus <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Coulommiers		Purée de potiron gratinée
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Purée pomme-banane	 Petit fromage frais BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












Semaine du 27 au 31 Mars 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise			Chou rouge à la vinaigrette
 Sauté de bœuf à la tomate	Wings de poulet	  Préparé en cuisine Omelette nature	 Colin d'Alaska sauce persane
<i>SV : Tajine de légumes</i>	<i>SV : Hachis parmentier du potager (plat complet)</i>		
 Semoule BIO	Purée de légumes et pommes de terre	Brocolis en gratin	 Penne BIO
	Saint Paulin	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la Ferme des Pourchoux	Fromage frais Rondelé nature
Fruit de saison	 Purée de pommes BIO	Donuts	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DE PRINTEMPS
<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p> <p> Colombo de porc</p> <p><i>SP : Steak haché de bœuf au jus</i></p> <p><i>SV : Œuf dur à la béchamel</i></p> <p>Carottes</p> <p> Yaourt nature BIO</p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p> <p>Boulettes végétales à la sauce provençale</p> <p></p> <p>Pommes de terre smile</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Dessert de printemps (Brownie)</p>