

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
POTAGE AUX CAROTTES (CHARBUY) RÔTI DE DINDE FR SAUCE MÉRIDIONALE CHOUX-FLEURS CE2 CAMEMBERT BIO FLAN NAPPÉ	CÉLERI (CHARBUY) RÂPÉ VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX TROIS FROMAGES YAOURT SUCRÉ POMME	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE SAUTÉ DE BOEUF VBF (WATTERLOT) SAUCE FAÇON BOURGUIGNONNE CAROTTES CE2 SUISSE SUCRÉ CAKE DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP FISH BURGER (PAIN BURGER, POISSON PANÉ MSC, KETCHUP) FRITES AU FOUR CHEDDAR EN TRANCHE FROMAGE BLANC BIO (MONT-LASSOIS) ET PÉPITES DE CHOCOLAT
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
LENTILLES BIO (RÉGIONALE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUCISSE DE FRANCFORT CE2 PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS BRIE EN POINTE CRÈME DESSERT VANILLE	CAROTTES RÂPÉES (CHARBUY) VINAIGRETTE AU XÉRÈS BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE BRUNE SEMOULE BIO YAOURT SUCRÉ ORANGE BIO	CHOUX BLANCS RÉMOULADE OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) À L'EMMENTAL SAUCE TOMATE RIZ BIO SAINT NECTAIRE AOP COMPOTE POMME BIO	CAKE DU CHEF À L'EMMENTAL (FARINE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE FAÇON BLANQUETTE PETITS POIS MIMOLETTE BIO BIO KIWI BIO
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
CÉLERI (CHARBUY) RÂPÉ SAUCE FAÇON RÉMOULADE PARMENTIER DE CAROTTES À L'ÉGRENÉ VÉGÉTAL DE FÈVES ET POIS BIO CHAOURCE AOP POIRE	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC VPF CE2 AU PAPRIKA HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BÛCHETTE LAIT DE MÉLANGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ORANGE LASAGNES DE BOEUF BIO VBF (RÉGIONAL) GOUDA BIO YAOURT AROMATISÉ (CHICHERY)L	TABOULÉ (SEMOULE BIO) MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE AU CITRON BROCOLIS BIO PERSILLÉS VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO
lundi 01 avr.	mardi 02 avr.	jeudi 04 avr.	vendredi 05 avr.
/	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE RAVIOLI AU FROMAGE SAUCE TOMATE SAINT-MORËT BIO LIÉGEOIS VANILLE	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE MIMOSA BOULETTES D'AGNEAU AU THYM FLAGEOLETS COULOMMIERS GÂTEAU DU CHEF POIRE ET CHOCOLAT (FARINE BIO)	SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC À L'ANETH CAROTTES BIO À L'AIL FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME BIO

Menus du 11 mars au 10 mai 2024

api

lundi 08 avr.	mardi 09 avr.	jeudi 11 avr.	vendredi 12 avr.
<p>CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC - CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ LIGUEIL</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 - CORNICHONS</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE AU CURCUMA</p> <p>HARICOTS BEURRES CE2 À L'ÉCHALOTE</p> <p>CROTTIN DE CHÈVRE BIO (ULTÉRIA)</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR RÔTI AUX HERBES</p> <p>FUSILLI BIO (FERME DU RAVILLON)</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE POMME CASSIS</p>
lundi 29 avr.	mardi 30 avr.	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<p>SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE - CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>POMME HVE</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CANTADOU À L'AIL</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF RÉGIONAL</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p>BRIE EN POINTE</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>
lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE FR</p> <p>COURGETTES CE2 EN BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES (EMMENTAL BIO)</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ (FERME DE CHICHERY)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p>	<p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p>