

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