



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
DU 11/03 au 15/03	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE CREME</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>FISH AND CHIPS</p> <p>(POTATOES ET MAYONNAISE )</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ECHALOTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>	
DU 18/03 AU 22/03	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional, OF) SAUCE AU CURRY</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE (LR) ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p><b>Les Saveurs de l'AUVERGNE</b></p> <p>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>GATEAU AUX POMMES</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES A LA NAPOLITAINE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>VELOUTÉ AUX FRUITS</p>	
DU 25/03 AU 29/03	<p>SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) LR SAUCE PAPRIKA</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR A LA VANILLE</p>	
DU 01/04 AU 05/04	<p></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p></p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROUTONS</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>DESSERT DE PÂQUES ET CHOCOLAT</p>	<p>TABOULÉ CRÉOLE (semoule BIO)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p>	
DU 08/04 AU 12/04	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) A LA DJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE MSC</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU FLEUR BECHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE TUTTI FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>	
DU 15/04 AU 19/04	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AURORE</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>CÉLERI RAPÉ (local) REMOULADE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUT</p>	
<b>VACANCES</b>					
DU 06/05 AU 10/05	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES VINAGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p></p>		