

# MENU

**SEMAINE 11** DU 12 AU 16 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Bourgogne Franche Comté	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE	CRÊPE FROMAGE	LENTILLES EN SALADE	ŒUF FACON MEURETTE	CAROTTES RAPÉES*
CROQUETTES DE BŒUF SAUCE KETCHUP	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME*	JAMBON BLANC	POULET FRANC COMTOIS	DOS DE COLIN AU FOUR
BLÉ AU BEURRE*	POELLÉ DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS	CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE
YAOURT AROMATISÉ	VACHE PICON	CAMEMBERT	ÉDAM*	FLAN NAPPÉ CARAMEL
MAESTRO CAFÉ	FRUIT	FRUIT*	PAIN D'ÉPICES	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

**SEMAINE 10** DU 05 AU 09 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RÂPÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE*	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE
TORTELLINIS TOMATE	JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	POT AU FEU ET LÉGUMES*	CALAMARS A LA ROMAINE
PLAT COMPLET	HARICOTS PLATS*	PLAT COMPLET ET SALADE VERTE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR
ÉDAM	COULOMMIERS	MAESTRO VANILLE	YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
COMPOTE POMMES*	FRUIT	PETTIT SUISSE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT FRUITS AVEC MORCEAUX

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

**SEMAINE 09** DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU FLEUR EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES	HARICOTS VERTS EN SALADE*	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MORTADELLE*
RÔTI DE DINDE	CHIPOLATAS GRILLÉES*	FRICASSÉE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER RECETTE DU CHEF*	FILET DE HOKI AUX CAPRES
SEMOULE*	CHOUX DE BRUXELLE	POELÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE
SAINT MORET	MINI BUCHETTE CHEVRE*	VELOUTÉ AUX FRUTS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT*
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	FRUIT	ECLAIR CAFÉ	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

**SEMAINE 08** DU 19 AU 23 FEVRIER 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE CRUDITÉS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACEDOINE SALADE	SALADE VERTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE*
MIGNONETTE AGNEAU SAUCE CHARCUTIERE*	BŒUF AUX OLIVES	JAMBON BLANC*	POLUET RÔTI	DOS COLIN SAUCE BASILIC
RATATOUILLE	PÂTES AU BEURRE*	PURÉE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES	HARICOTS PLATS
COMPOTE	SAINT PAULIN	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT*	FROMAGE
PETIT SUISSE SUCRÉ	MAESTRO CAFÉ	FRUIT	DONUT SUCRÉ	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 07 DU 12 AU 16 FEVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Auvergne Rhône Alpes	VENDREDI
SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ	POMMES DE TERRE EN SALADE	SALADE DE TOMATES MAÏS*	LENTILLES VINAIGRETTE
POITRINE DE VEAU	HAUTS CUISSE DE POULET AUX HERBES*	OMELETTE AU FROMAGE	TRUFFADE RECETTE DU CHEF	POISSON BLANC PANÉ
HARICOTS BEURRE	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS PLATS*	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR PERSILLÉ
MINI BUCHETTE DE CHÈVRE*	CHANTENEIGE	ÉDAM	SAINT NECTAIRE	FRUIT*
MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC

Chaque semaine un met bio est proposé •

# MENU

SEMAINE 06 DU 05 AU 09 FEVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES A LA GRECQUE*	PÂTES MARCO POLO	CAROTTES RÂPEÉS	BETTERAVES EN SALADE
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	COLIN A L'ESPAGNOLE	RÔTI DE DINDE	SPAGHETTI CARBONARA DINDE RECETTE DU CHEF*	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF PLAT COMPLET
SEMOULE*	HARICOTS PLATS	CHOUX BRUXELLES PERSILLÉS	PLAT COMPLET*	PLAT COMPLET
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM*
FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT*	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

**SEMAINE 05** DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	SALADE DE MAÏS	SALADE BRETONNE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE*
BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE	SAUCISSE FRANCFORT*	QUICHE LORRAINE SALADE*	SAUTÉ DE POULET*	POISSON PANÉ
COQUILLETES*	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
TOME	FRUIT*	SAINT PAULIN*	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	COMPOTE	CRÊPE

Chaque semaine un met bio est proposé \*