



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 2 MARS

Grillé au fromage

.....

Escalope de dinde

Poêlée lyonnaise

.....

Fromage blanc
fermier coulis de
fruits rouges



MARDI 3 MARS

Salade
paysanne



Grillade



Riz

.....

Fromage

.....

Beignet

MERCREDI 04 MARS

Oufs
mayonnaise

.....

Roti de porc

Pomme de
terre persillées

.....

Fromage

.....

Fruit de saison



JEUDI 5 MARS

Céleri rémoulade



.....

Bolognaise



Pâtes

Fromage râpé

.....

Crumble pommes



Menu Végétarien

VENDREDI 6 MARS

Pamplemousse

.....

Quiche aux légumes

Salade verte



.....

Quatre quart
marbré



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 9 MARS

Salade bretonne



Poulet rôti

Gratin de chou- fleur



Fruit de saison



MARDI 10 MARS

Carotte râpée 

Chipolatas



Semoule

Yaourt fermier



MERCREDI 11 MARS

Carotte râpée 

Boulettes de bœuf

Pâtes

Yaourt fermier



JEUDI 12 MARS

Wraps au thon 

Carottes à la crème

Brochette de dinde

Fromage

Génoise



VENDREDI 13 MARS

Salade artoise



Brandade de lieu noir



Salade verte

Mousse au chocolat



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit Bio



Bleu Blanc Cœur



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison



Produits H.V.E.



Produits fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place



LUNDI 16 MARS

Salade César

.....

Émincé de filet de
dinde

Riz

.....

Petits suisses

MARDI 17 MARS

Œufs
mayonnaise

.....

Gratin savoyard

Salade verte

.....

Fruit de saison

MERCREDI 18 MARS

Terrine de
saumon

.....

Travers de
porc

Potatoes

.....

Fromage

.....

Compote de pomme



JEUDI 19 MARS

Toast au fromage

.....

merguez

semoule

.....

Compote de pomme



Menu Vegetarien

VENDREDI 20 MARS

Emincé bicolore

.....

Galette œufs
fromage

Salade verte

.....

Riz au lait



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 23 MARS

Pâté de campagne



.....

Sauté de dinde

Lentilles et
carottes

.....

Liégeois vanille

MARDI 24 MARS

Salade
paysanne



.....

Carbonara

Pâtes et fromage râpé

.....

Rose des sables



MERCREDI 25 MARS

Betteraves et œuf
vinaigrette



.....

Hachis
Parmentier



Salade verte

.....

Rose des sables



JEUDI 26 MARS

Toast au thon



.....

Rougail
saucisse



riz

.....

Fromage

.....

Fruit de saison



VENDREDI 27 MARS

Pamplémousse



.....

Fish and chips*

.....

Fromage

.....

Tartelette citron
meringüée



*poisson pané et frites



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001