



**SEMAINE DU 1ER AU 7 MARS**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 1 MARS	BETTERAVES / POMMES BŒUF À LA PROVENÇALE PETITS POIS/ CAROTTES FROMAGE YAOURT AROMATISÉ <b>1 7 9</b>	CHOISY (salade et cerfeuil) FROMAGE FRUIT <b>7</b>
MARDI 2 MARS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE POMMES DE TERRE ROSTI DE LÉGUMES FROMAGE SALADE ACCAPULCO <b>1 7 9 12</b>	POTAGE AU CÉLÉRI FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉ <b>3 7 9 10 12</b>
MERCREDI 3 MARS	ENDIVES SPAGHETTIS CARBONARA FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>	POTAGE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE GÂTEAU À L'ORANGE <b>1 3 7</b>
JEUDI 4 MARS	DUO DE CRUDITÉS ROTI DE DINDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC VANILLE <b>1 7 9 10 12</b>	MAQUEREAU AU VIN BLANC FROMAGE FRUIT <b>4 7</b>
VENDREDI 5 MARS	SALADE ICEBERG À L'EMMENTAL DOS DE CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE CHOUX-FLEUR POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE AUX POMMES <b>1 2 3 4 7</b>	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE PETITS SUISSES/ BISCUIT <b>1 3 5 7 12</b>
SAMEDI 6 MARS	MACÉDOINE SURIMI CASSOULET FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT <b>1 2 3 4 7 10 12</b>	POTAGE CONTI (oignons, lentilles et lardons ) FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>
DIMANCHE 7 MARS	FEUILLETÉ AU FROMAGE RABLE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR CHOUX DE BRUXELLES/ POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU DE SEMOULE <b>1 3 7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

**SEMAINE DU 8 AU 14 MARS**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 8 MARS	HARICOTS VERTS MIMOSA CARBONADE FLAMANDE JEUNES CAROTTES CRÉMÉES FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	POTAGE CHAMPENOIS  FROMAGE  FRUIT ① ⑦
MARDI 9 MARS	SALADE PIÉMONTAISE SAUTÉ DE DINDE BRISURES DE CHOUX-FLEURS FROMAGE FRUIT ① ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	MUSEAU VINAIGRETTE  FROMAGE  YAOURT GOURMAND  ⑦ ⑫
MERCREDI 10 MARS	CÉLÉRI RÂPÉ FILET DE TILAPIA SAUCE BRETONNE POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE GÂTEAU À LA PISTACHE ① ③ ④ ⑦ ⑧	POTAGE D'HIVER  FROMAGE  FRUIT ① ⑦ ⑫
JEUDI 11 MARS	SARDINES ROTI DE PORC SAUCE FROMAGÈRE JULIENNE DE LÉGUMES CRÉMÉE FROMAGE FRUIT ① ③ ⑤ ⑦ ⑨	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre)  FROMAGE  MILLE FEUILLES ① ③ ⑤ ⑦
VENDREDI 12 MARS	CAROTTES AU CITRON BRANDADE DE POISSONS FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ① ③ ④ ⑦	POTAGE À L'OSEILLE  FROMAGE  PRUNEAUX AU SIROP  ⑦
SAMEDI 13 MARS	ASPERGES CERVELAS OBERNOIS GRATIN DE COURGETTE ET SEMOULE FROMAGE GÂTEAU AU CITRON ① ③ ⑦ ⑩ ⑫	SALADE PIÉMONTAISE  FROMAGE  FRUIT ③ ⑦ ⑩ ⑫
DIMANCHE 14 MARS	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE CUISSÉ DE PINTADE SAUCE NORMANDE BROCOLIS/POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT ① ⑦	POTAGE POTIRON  FROMAGE  PARIS-BREST ① ③ ⑦ ⑧

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

**SEMAINE DU 15 AU 21 MARS**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 15 MARS	TABOULÉ POULET BASQUAISE HARICOTS BEURRE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS <b>1 3 7</b>	POTAGE PROVENÇALE (ratatouille et pommes de terre) FROMAGE FLAN RUSTIQUE <b>1 3 7 9</b>
MARDI 16 MARS	BETTERAVE AUX POMMES OMELETTE PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ <b>1 3 4 7</b>	MAQUEREAU FROMAGE GÂTEAU BRETON <b>1 4 7 12</b>
MERCREDI 17 MARS	SALADE NIÇOISE BOURGUIGNON COQUILLETES FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7</b>	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marrons et pommes de terre) FROMAGE TARTE RHUBARBE <b>1 3 5 7</b>
JEUDI 18 MARS	CAROTTES RÂPÉES SPAGHETTIS VÉGÉTARIENS FROMAGE VIENNOIS CAFÉ <b>1 3 7</b>	QUICHE LORRAINE FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7 12</b>
VENDREDI 19 MARS	ENDIVES À L'EMMENTAL DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT <b>1 3 4 7</b>	POTAGE ST GERMAIN (pois cassé) FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS <b>1 3</b>
SAMEDI 20 MARS	CROISSON DUBARY CIVET DE PORC POMMES DE TERRE ET FONDUE DE POIREAUX FROMAGE POMME AU FOUR <b>1 3 7</b>	SALAMI/ BEURRE FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ <b>1 3 5 7</b>
DIMANCHE 21 MARS	CHAMPIGNONS À LA GRÈCQUE GIGOT FLAGEOLET FROMAGE TARTELETTE AMANDINE <b>1 3 7 8</b>	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE FRUIT <b>7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

**SEMAINE DU 22 AU 28 MARS**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 22 MARS	SALADE TERRE/ MER ŒUF DUR À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE COMPOTE <b>1 3 4 7</b>	POTAGE CRÈME DE CRESSON  FROMAGE MUFFIN AUX RAISINS <b>1 3 7</b>
MARDI 23 MARS	MACÉDOINE MAYONNAISE PICCATAS DE DINDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS <b>1 3 7 9 10 12</b>	BOUDIN BLANC  FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>
MERCREDI 24 MARS	TERRINE DE LÉGUMES  RAVIOLI FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 9 10 12</b>	SOUPE DE LÉGUMES  FROMAGE CLAFOUTIS BANANE <b>1 3 7</b>
JEUDI 25 MARS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT <b>1 7</b>	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre)  FROMAGE FEUILLETÉ AUX ABRICOTS <b>1 3 7</b>
VENDREDI 26 MARS	PIZZA FILET DE HOKI SAUCE ENSOLEILLÉE PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE PETITS SUISSES AUX FRUITS <b>1 2 3 4 7 12</b>	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE MOUSSE CAPUCCINO <b>7</b>
SAMEDI 27 MARS	PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE CANETTE SAUCE À L'ORANGE GRATIN DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE ENTREMET PISTACHE/ BISCUIT <b>1 3 5 7 8</b>	SALADE POLLETAISE  FROMAGE FRUIT <b>1 3 4 7</b>
DIMANCHE 28 MARS	QUICHE LORRAINE FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE (Plat complet: dés de volaille avec poêlée de légumes à la crème) FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>	POTAGE BRETON (fond d'artichaut, tomates concassées, lardons et pommes de terre) FROMAGE TARTELETTE ALSACIENNE <b>1 7 12</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 29 MARS	RADIS CUISSÉ DE POULET CÉRÉALIÈRE ET LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC <b>1 3 7</b>	POTAGE CHOISY (salade et cerfeuil)  FROMAGE  FRUIT <b>7</b>
MARDI 30 MARS	SALADE D'ENDIVES MIMOLETTE TORTELLONI AU FROMAGE  FROMAGE TARTE AUX POMMES <b>1 3 4 5 7</b>	SALADE PIÉMONTAISE  FROMAGE  YAOURT GOURMAND  <b>3 7 10 12</b>
MERCREDI 31 MARS	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL CORDON BLEU DE DINDONNEAU GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE MUFFIN AU CHOCOLAT <b>1 3 5 7 9 10 12</b>	SOUPE ST GERMAIN (potage aux pois cassés) FROMAGE  PÊCHES AU SIROP  <b>7</b>
JEUDI 1er AVR	TERRINE DE POISSONS ROTI DE PORC RATATOUILLE/ POMMES DE TERRE FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT <b>1 3 4 7</b>	MACÉDOINE À LA RUSSE  FROMAGE  FRUIT <b>3 7 9 10 12</b>
VENDREDI 2 AVR	CAROTTES RÂPÉES FROMAGÈRES DOS DE COLIN SAUCE ANDALOUSE PURÉE DE PANAIS FROMAGE RIZ AU LAIT <b>1 3 7</b>	SOUPE DE LÉGUMES  FROMAGE  FLAN PÂTISSIER  <b>1 3 7</b>
SAMEDI 3 AVR	POIREAUX VINAIGRETTE PALETTE DE PORC HARICOTS BLANC FROMAGE BROWNIES <b>1 3 7 8</b>	BETTERAVES CITRONNETTE  FROMAGE  FRUIT  <b>4 7</b>
DIMANCHE 4 AVR	PAIN DE SAUMON  RÂBLE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7</b>	POTAGE CONTI  (lentilles, oignons et lardons)  FROMAGE  FAR BRETON  <b>1 3 7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

