

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 6 AU 12 MARS

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 6 MARS	BETTERAVES AU CITRON BŒUF A LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS AROMATISÉS 1 3 7 9 10 12	POTAGE CHOISY (salade et cerfeuil) FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 7 MARS	CHOUX ROUGES ET BLANCS OMELETTE POMMES RÖSTI DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT GOURMAND 1 3 5 7 9 10 12	POTAGE AU CÉLÉRI FROMAGE FRUIT 1 7 9
MERCREDI 8 MARS	TERRINE DE POISSON SPAGHETTIS CARBONARA FROMAGE FRUIT 1 2 3 4 7 12 14	POTAGE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE GÂTEAU À L'ORANGE 1 3 7
JEUDI 9 MARS	SALADE ICERBERG À L'EMMENTAL DOS DE CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE (homard et crustacés) CHOU-FLEUR/ BROCOLI FROMAGE TARTE AUX POMMES 1 2 3 4 7 10 12 14	POTAGE PAYSAN (pommes de terre, oignons, lait et lardons) FROMAGE PETIT SUISSE/ BISCUIT 1 3 7 12
VENDREDI 10 MARS	DUO DE CRUDITÉS RÔTI DE DINDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC VANILLE 1 3 7 9 10 12	MAQUEREAU FROMAGE FRUIT 1 4 7
SAMEDI 11 MARS	MACÉDOINE AU SURIMI CASSOULET FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT 1 2 3 4 7 14	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE FRUIT 1 3 7 12
DIMANCHE 12 MARS	FEUILLETÉ AU FROMAGE RÂBLE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR CHOUX DE BRUXELLES/ POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT 1 3 7	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU DE RIZ 1 3 7

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

LES 14 ALLERGÈNES



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 13 MARS	HARICOTS VERTS MIMOSA HACHIS PARMENTIER FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS 1 3 4 7 10 12	POTAGE CHAMPENOIS (poireaux, pommes de terre et pâtes) FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 14 MARS	CAROTTES AU CITRON ROUGAÏL SAUCISSES (saucisses, ail, oignons, haricots rouges, tomates et curcuma) FROMAGE COMPOTE DE POMMES/ BISCUIT 1 3 4 7	POTAGE A L'OSEILLE FROMAGE FRUIT 1 7
MERCREDI 15 MARS	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL FILET DE TILAPIA SAUCE BRETONNE (échalotes, tomates, oignons et persil) RIZ PILAF FROMAGE GÂTEAU AU MIEL 1 3 4 9 10 12	POTAGE DU JARDIN (carottes, cresson, tomates et basilic) FROMAGE FRUIT 1 7
JEUDI 16 MARS	SARDINES RÔTI DE PORC SAUCE FROMAGÈRE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 4 7 9 13	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE MILLE FEUILLES 1 3 5 7
VENDREDI 17 MARS	SALADE PIÉMONTAISE SAUTÉ DE DINDE BRISURES DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT 2 3 4 7 12 14	MUSEAU VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT GOURMAND 1 7 10 12
SAMEDI 18 MARS	ASPERGES CRÉPINETTE GRATIN DE COURGETTES ET SEMOULE FROMAGE GÂTEAU AU CITRON 1 3 7 12	POTAGE PAYSAN (pommes de terre, oignons, lait et lardons) FROMAGE FRUIT 1 7 12
DIMANCHE 19 MARS	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE CUISSÉ DE PINTADE SAUCE NORMANDE (crème, champignons et lait) POMMES DE TERRE/ BROCOLI AU BEURRE FROMAGE FRUIT 1 7	VELOUTÉ DE TOMATES 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





Toutes nos viandes sont d'origine FRANCAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 20 AU 26 MARS

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 20 MARS	TOMATES ET MAÏS BOULES DE BŒUF EN SAUCE COQUILLETES FROMAGE FRUIT	POTAGE PROVENÇALE (ratatouille et pommes de terre) FROMAGE FRUIT
	① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	① ⑦ ⑨
MARDI 21 MARS	ENDIVES MIMOLETTE SAUCISSES GRILLÉES POMMES PAILLASSON FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ	SARDINES/ BEURRE FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑤ ⑦ ⑫	① ④ ⑦
MERCREDI 22 MARS	TABOULÉ POULET SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marron et pommes de terre) FROMAGE TARTE AUX FRAMBOISES
	① ③ ⑦ ⑫	① ⑦ ⑧
JEUDI 23 MARS	TARTE A L'OIGNON SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE YAOURT	POTAGE AU CÉLÉRI FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑤ ⑦	① ⑦ ⑨
VENDREDI 24 MARS	SALAMI BEURRE DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS	POTAGE ST GERMAIN (potage au pois cassés) FROMAGE FLAN RUSTIQUE
	① ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫	① ⑦
SAMEDI 25 MARS	CROISILLON DUBARRY CIVET DE PORC FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	CŒUF NORVÉGIEN FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ
	① ③ ⑦	① ③ ④ ⑤ ⑦
DIMANCHE 26 MARS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE GIGOT FLAGEOLETS FROMAGE TARTELETTE AMANDINE	POTAGE A LA PAYSANNE (pommes de terre, oignons, lait et lardons) FROMAGE YAOURT
	① ③ ⑤ ⑦ ⑧	① ⑦ ⑫

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

LES 14 ALLERGÈNES





Toutes nos viandes sont d'origine FRANCAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 27 MARS AU 2 AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 27 MARS	SALADE TERRE/ MER ŒUFS DURS À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE COMPOTE 1 3 4 7 10 12	POTAGE BROCOLIS ET LARDONS FROMAGE MUFFIN AUX RAISINS 1 7 12
MARDI 28 MARS	MACÉDOINE MAYONNAISE PICCATAS DE DINDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS 1 3 7 8 9 10 12	BOUDIN BLANC FROMAGE FRUIT 1 3 7 12
MERCREDI 29 MARS	TERRINE DE LÉGUMES CUISSÉ DE LAPIN SAUCE MOUTARDE SALSIFIS/ POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT 1 3 4 7 9 10 12	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE CLAFOUTIS BANANE 1 3 7
JEUDI 30 MARS	SALADE SOMBRÉRO (haricots rouges, maïs, carottes, petits pois et poivrons) RÔTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE YAOURT 1 3 7 9 10 12	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE FRUIT 1 3 7 12
VENDREDI 31 MARS	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL FILET DE HOKI SAUCE ENSOLEILLÉE (sauce estragon, fumet de poisson, crème et sauce crustacés) PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE CHOUQUETTES À LA CRÈME 1 2 3 4 7 9 10 12	POTAGE PARENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE FRUIT 1 7
SAMEDI 1 AVRIL	PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE CANETTE SAUCE ORANGE GARTIN DE LÉGUMES FROMAGE ENTREMET VANILLE/ BISCUIT 1 3 7 9	SALADE POLLETAISE (filet de hareng, pommes de terre, oignons et vinaigrette) FROMAGE FRUIT 1 4 10 12
DIMANCHE 2 AVRIL	QUICHE LORRAINE FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE (Plat complet: émincés de volaille avec poêlée de légumes à la crème) FROMAGE FRUIT 1 3 7 9 12	POTAGE BRETON (tomates concassées, lardons, pommes de terre) FROMAGE TARTELETTE ALSACIENNE 1 3 5 7 12

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

LES 14 ALLERGÈNES

