





Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
<p><b>Carottes</b> râpées Vinaigrette au citron Gratin de macaroni au jambon Salade verte Crème dessert vanille</p>	<p>Friand au fromage Riz aux champignons et Parmesan façon risotto Fondue de poireaux Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse Pilons de poulet à la texane Semoule Ratatouille Fromage</p>	<p>Potage Saint Germain Rôti de <b>porc</b> Sauce à la moutarde à l'ancienne Boulgour Haricots verts à l'ail Fruit de saison</p>	<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p><b>Repas Oriental</b> Bâtonnets de concombres Sauce fromage blanc ciboulette Couscous au poulet et légumes d'hiver Semoule Légumes de couscous Paris Brest</p> 	<p>Tartine façon pizza au fromage <b>Omelette fromagère</b> Penne Brunoise de légumes Compote à la pomme</p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette Filet de lieu Riz créole Poêlée de champignons et de <b>carottes</b> Gouda</p>
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<p>Chou fleur sauce cocktail Saucisses de Strasbourg Lentilles vertes Carottes braisées Mimolette</p>	<p><b>Repas Flamand</b> Rosette lyonnaise et cornichons Carbonade à la flamande (<b>boeuf</b>) <b>Frites fraîches</b> Salade verte Compote de pommes au Spéculoos</p> 	<p>Potage de <b>légumes BIO</b> <b>Bolognaise végétale aux lentilles BIO</b> <b>Torsades BIO</b> <b>Yaourt fermier aromatisé BIO</b></p>	<p>Betteraves à la vinaigrette Filet de colin Sauce à la crème Riz créole Fondue d'épinards à l'ail Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et maïs Gratiné de la mer au colin Semoule Ratatouille Liégeois vanille</p>	<p>Soupe de courgettes au fromage Chipolatas aux herbes <b>Frites fraîches</b> Haricots plats en persillade Coupe banane chocolat</p>	<p><i>Fête du Travail</i></p>	<p>Betteraves à la vinaigrette Escalope de dinde Sauce suprême Riz créole Épinards à la crème Salade de fruits</p>
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
<p>Haricots beurre au persil Vinaigrette Sauté de poulet aux olives Semoule Légumes de couscous Coupe à la banane et au chocolat</p>	<p>Salade mexicaine <b>Quiche aux fromages</b> Salade verte Vinaigrette Fruit de saison</p>	<p>Céleri rave Sauce rémoulade Sauté de <b>boeuf</b> à la tomate <b>Frites fraîches</b> Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon Fish and chips de colin Riz Chou fleur au gratin Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette <b>Boulettes végétales façon thai</b> Riz cantonais Poêlée chinoise Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes</b> râpées à la vinaigrette <b>Boeuf</b> à la provençale <b>Frites fraîches</b> Salade verte Vinaigrette Fournols</p>	<p><i>Victoire 1945</i></p>	<p>Salade de concombres aux dés de fromage et vinaigrette Filet de colin pané Penne Courgettes braisées Mousse au chocolat</p>
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<p>Pêche au thon Filet de lieu à la dieppoise Coeur de blé Petits pois au jus Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage <b>Gratin de gnocchi à la provençale</b> Mélange de salades Mousse aux framboises</p>	<p>Potage aux <b>carottes BIO</b> Lasagnes à la bolognaise (<b>boeuf BIO</b>) <b>Salade verte BIO</b> vinaigrette <b>Édam BIO</b></p>	<p>Betteraves vinaigrette Émincé de dinde Concassé de tomates au basilic Purée de patates douces Haricots beurre persillés Yaourt nature</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise Chili con carne Riz <b>Yaourt fermier sucré</b></p>	<p>Potage aux endives <b>Mac and cheese au Cheddar</b> Petits pois aux oignons Macaroni Compote pomme vanille</p>	<p>Radis roses râpés Sauté de <b>porc</b> à la moutarde Courgettes braisées Semoule Bûchette au lait</p>	<p>Taboulé Filet de hoki Sauce à l'aneth Haricots verts à l'ail Boulgour Fruit de saison</p>

Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.