MENUS DU 27 FEVRIER AU 14 AVRIL 2023

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN
SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 3 MARS										
	Velouté de légumes		Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	Chou-fleur sauce cocktail	Salade verte	Salade verte	Carottes râpées locales	Carottes râpées locales
	Tarte au fromage		Pâtes à la carbonara	Pâtes à la crème de légumes	Sauté de bœuf VBF	Tarte chèvre tomate	Emincés de volaille façon kebab	Emincé végétal façon kebab	Filet de poisson sauce curry coco	Curry de butternut et lentilles corail
	Cordiale de légumes (carottes,céleri,salsifis,oignons)				Purée de pommes de terre Bio et brocolis	Purée de pommes de terre Bio et brocolis	Pommes campagnardes Ketchup	Pommes campagnardes Ketchup	Riz Bio	Riz Bio
			Fromage râpé	Fromage râpé			Petit suisse aux fruits Bio	Petit suisse aux fruits Bio	Camembert	Camembert
	Fruit Bio		Compote de pommes locales maison	Compote de pommes locales maison	Mousse au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Crème dessert Bio chocolat	Crème dessert Bio chocolat
SEMAINE DU 6 AU 10 MARS			**MENU BIO**				**MENU LOCAL**			
			Potage de légumes Bio		Macédoine rémoulade	Macédoine rémoulade	**Duo de carottes et céleri Bio**	**Duo de carottes et céleri Bio**	Chou blanc vinaigrette aux raisins	Chou blanc vinaigrette aux raisins
	Hachis Parmentier de bœuf	Hachis Parmentier végétal	**Omelette Bio**		Boulettes de bœuf sauce tomate	Boulettes végétales sauce tomate	**Tranche de jambon**	**Gratin de pommes de terre et poireaux**	Pâtes au saumon	Gratin de pâtes aux légumes
	Salade verte	Salade verte	**Pennes Bio**		Semoule et carottes en rondelles	Semoule et carottes en rondelles	**Gratin de pommes de terre**			
	Fromage AOP/AOC	Fromage AOP/AOC	**Fromage râpé Bio**				**Pavé des Flandres**	**Pavé des Flandres**		
	Fruit	Fruit	**Fruit de saison Bio**		Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	**Gaufre Bourdon au chocolat**	**Gaufre Bourdon au chocolat**	Banane	Banane
SEMAINE DU 13 AU 17 MARS							**MENU BIO**			
	Salade de pois chiches	Salade de pois chiches	Salade verte sauce mimosa	Salade verte sauce mimosa	Salade de pâtes	Salade de pâtes	Concombres vinaigrette Bio		Pizza au fromage	Pizza au fromage
	Filet de poulet aux oignons	Galette de quinoa	Saucisse knack	Saucisse végétale	Nuggets de volaille	Nuggets végétal	Chili sin carne Bio		Rôti de dinde sauce aux champignons	Risotto aux champignons
	Poêlée aux 4 légumes Bio, échalotes et pommes de terre	Poêlée aux 4 légumes Bio, échalotes et pommes de terre	Garniture cassoulet (haricots blanc tomaté et pommes de terre)	Garniture cassoulet (haricots blanc tomaté et pommes de terre)	Pâtes sauce tomate	Pâtes sauce tomate	Riz Bio		Purée de brocolis et pommes de terre Bio	
	Gouda	Gouda			Fromage râpé	Fromage râpé	Vache qui rit Bio		Vache qui rit	Vache qui rit
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Crème dessert	Crème dessert	Poire Bio		Biscuit au chocolat Bio	Biscuit au chocolat Bio
SEMAINE DU 20 AU 24 MARS										
	Nems de légumes	Nems de légumes			Betteraves rouges à la crème	Betteraves rouges à la crème	Salami et cornichons	Cake de légumes	Carottes râpées	
	Filet de la mer sauce Hollandaise	Quenelles nature sauce crémeuse	Lasagnes bolognaise maison	Lasagnes ricotta épinards	Steak haché VBF	Galette de lentilles	Emincés de poulet LR sauce tandoori	Emincé végétal sauce tandoori	Tartiflette végétarienne	
	Riz et poireaux à la crème	Riz et poireaux à la crème	Salade verte	Salade verte	Pommes de terre et petits pois carottes	Pommes de terre et petits pois carottes	Semoule et brunoise de légumes	Semoule et brunoise de légumes	Salade verte	
	Fromage AOP/AOC	Fromage AOP/AOC	Yaourt Bio	Yaourt Bio	Fromage Bio	Fromage Bio	Petit fromage frais sucré	Petit fromage frais sucré		
	Compote de pommes HVE	Compote de pommes HVE	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Madeleine	Fruit Bio	Fruit Bio	Crème vanille Bio	
SEMAINE DU 27 AU 31 MARS	**MENU BIO**									
	Céleri râpé Bio	Céleri râpé Bio	Potage de légumes		Pâté de campagne et cornichons	Terrine de légumes et cornichons	Taboulé	Taboulé	Concombres vinaigrette	Concombres vinaigrette
	Bœuf carottes VBF Bio	Galette de haricots rouges sauce tex mex	Couscous végétarien		Haché de veau	Galette végétale	Cordon bleu de volaille sauce tomate	Pâtes à la Mexicaine (pâtes,oignons,haricots rouges,maïs,poivrons)	Paëlla poulet	Paëlla végétale
	Pâtes Bio	Pâtes à la Mexicaine Bio			Pommes de terre rissolées	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre		Riz façon paëlla	Riz façon paëlla
	Yaourt arôme Bio	Yaourt arôme Bio	Fromage frais à tartiner		Bûche au lait	Bûche au lait	Fromage râpé	Fromage râpé	Fromage AOP/AOC	Fromage AOP/AOC
	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Yaourt vanille		Fruit	Fruit	Banane	Banane	Crème dessert caramel	Crème dessert caramel
SEMAINE DU 3 AU 7 AVRIL									**MENU LOCAL**	
			Betteraves rouges	Betteraves rouges	**Concombres vinaigrette**		**Chou-fleur vinaigrette**		**Salade de radis**	**Salade de radis**
	Paupiette de veau sauce aux champignons	Tarte aux poireaux	Tajine de poulet	Tajine de légumes	**Omelette Basquaise**		**Nuggets de fromage**		**Rôti de porc local sauce fromagère**	**Gratin de pennes locales à la crème**
	Riz	Riz	Semoule et ratatouille Bio	Semoule et ratatouille Bio	**Farfalles**		**Pommes sautées - Mayonnaise**		**Pennes locales HVE**	
	Edam	Edam			**Emmental râpé**		**Petit fromage frais sucré**		**Mimolette râpé**	**Mimolette râpé**
	Fruit Bio	Fruit Bio	Cake maison au yaourt	Cake maison au yaourt	**Crème vanille**		**Fruit**		**Pomme locale HVE**	**Pomme locale HVE**
SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL							**REPAS AMERICAIN**			
			Salade coleslaw	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	**Cobette de maïs**	**Cobette de maïs**	Tomates sauce ciboulette	Tomates sauce ciboulette
	FERIE		Filet de poulet pané	Galette à l'indienne	Rougail saucisse	Saucisse végétale à la tomate	**Cheeseburger**	**Cheeseburger végétal**	Brandade de morue	Brandade végétale (patate douce,poireaux,courgettes)
			Purée de pommes de terre et chou-fleur	Purée de pommes de terre et chou-fleur	Riz	Riz	**Potatoes - sauce barbecue**	**Potatoes - sauce barbecue**	Salade	Salade
					Carré de l'Est	Carré de l'Est			Vache qui rit	Vache qui rit
			Yaourt sucré Bio	Yaourt sucré Bio	Fruit	Fruit	**Brownie**	**Brownie**	Fruit Bio	Fruit Bio

Légende

- VBF : Viande Bovine Française
- VPF : Viande Porc
- LR : Label
- Haute Valeur Environnementale
- AOP : Appellation Origine Protégée
- MSC : pêche durable
- Agriculture Biologique
- Réalisé par le Chef
- Menu végétarien
- Repas local

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »