

	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 11 AU 15 MARS	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de pommes locales et maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtes à la crème de légumes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de pommes locales et maison</p>	<p> MENU VEGETARIEN </p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, céleri, salsifis, oignons)</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p></p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Sauté de bœuf VBF </p> <p>Purée de pommes de terre Bio et brocolis </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p></p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Tarte chèvre tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio et brocolis </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de volaille façon kebab sauce blanche</p> <p>Pommes crunchy</p> <p>Chaource</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé végétal façon kebab sauce blanche</p> <p>Pommes crunchy</p> <p>Chaource</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Filet de poisson sauce curry coco</p> <p>Riz Bio et petits pois à l'ail </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Curry de butternut et lentilles corail</p> <p>Riz Bio et petits pois à l'ail </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p>	
SEMAINE DU 18 AU 22 MARS	<p>Hachis Parmentier de bœuf VBF </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage AOP/AOC </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hachis Parmentier végétal</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage AOP/AOC </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> MENU BIO ET VEGETARIEN </p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pennes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Semoule et carottes en rondelles</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>Boulettes végétales sauce tomate</p> <p>Semoule et carottes en rondelles</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>MENU LOCAL</p> <p>Duo de carottes et céleri Bio </p> <p>Tranche de jambon VPF </p> <p>Pommes de terre vapeur et fondue d'endives</p> <p>Pavé des Flandres</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>		<p>Duo de carottes et céleri Bio </p> <p>Galette de pois chiches</p> <p>Pommes de terre vapeur et fondue d'endives</p> <p>Pavé des Flandres</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette aux raisins</p> <p>Pâtes au saumon</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette aux raisins</p> <p>Pâtes bolognaise végétale</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 25 AU 29 MARS	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Ratatouille Bio et semoule </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galette de quinoa à l'orientale</p> <p>Ratatouille Bio et semoule </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisse snack</p> <p>Garniture cassoulet (haricots blancs, tomates et pommes de terre)</p> <p>Cantadou</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saucisse végétale</p> <p>Garniture cassoulet (haricots blancs, tomates et pommes de terre)</p> <p>Cantadou</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Poêlée de pommes de terre et ketchup</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Nuggets végétal</p> <p>Poêlée de pommes de terre et ketchup</p> <p>Crème dessert</p>	<p> MENU BIO ET VEGETARIEN </p> <p>Tarte aux poireaux maison </p> <p>Mafé de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Biscuit au chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Coquillettes et poêlée de champignons</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Galette végétale sauce tomate</p> <p>Coquillettes et poêlée de champignons</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	
SEMAINE DU 1er AU 5 AVRIL	<p>JOUR FERIÉ</p>		<p>Cake de légumes</p> <p>Emincé de volaille Bio sauce tandoori </p> <p>Boulgour et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Cake de légumes</p> <p>Emincé végétal sauce tandoori</p> <p>Boulgour et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Betteraves rouges à la crème</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Pommes de terre et petits pois carottes</p> <p>Edam</p> <p>Madeleine</p>	<p>Betteraves rouges à la crème</p> <p>Galette de lentilles</p> <p>Pommes de terre et petits pois carottes</p> <p>Edam</p> <p>Madeleine</p>	<p>Lasagnes bolognaise maison </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt Bio </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt Bio </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p> MENU VEGETARIEN </p> <p>Macédoine rémoulade</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	
SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL	<p> MENU VEGETARIEN </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p> MENU BIO </p> <p>Céleri râpé</p> <p>Bœuf carottes VBF </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Biscuit</p>	<p></p> <p>Céleri râpé</p> <p>Galette de haricots rouges sauce tex mex</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Cordon bleu de volaille sauce tomate</p> <p>Pommes de terre poêlées et haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de légumes et cornichons</p> <p>Galette fromagère sauce tomate</p> <p>Pommes de terre poêlées et haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté de légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse sauce aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre et poêlée de carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté de légumes</p> <p>Saucisse végétale sauce aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre et poêlée de carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla poulet</p> <p>Riz façon paëlla</p> <p>Fromage AOP/AOC </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla végétale</p> <p>Riz façon paëlla</p> <p>Fromage AOP/AOC </p> <p>Crème dessert caramel</p>	
SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Paupiette de veau sauce aux champignons</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Quenelles sauce champignons</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>Semoule et ratatouille Bio </p> <p>Cake maison au yaourt</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Semoule et ratatouille Bio </p> <p>Cake maison au yaourt</p>	<p> MENU VEGETARIEN </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette Basquaise</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Hot-Dog</p> <p>Chips</p> <p>Donut au chocolat</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Hot-Dog végétarien</p> <p>Chips</p> <p>Donut au chocolat</p>	<p>Salade mimosa</p> <p>Filet de la mer sauce Hollandaise</p> <p>Riz et poireaux à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Salade mimosa</p> <p>Galette de boulgour sauce crémeuse</p> <p>Riz et poireaux à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes HVE </p>	
Légende	VBF : Viande Bovine Française	VPF : Viande Porc Française	Haute Valeur Environnementale	AOP : Appellation Origine Protégée	MSC : pêche durable	Agriculture Biologique	Menu végétarien	Réalisé par le Chef	LR : Label Rouge	La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

