






































	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine Mayonnaise Céleri aux pommes  Haricots blancs en salade Salade verte	Salade verte aux croûtons Salade italienne  Velouté de butternut  Salade verte	Crudités arc-en-ciel  Rosette, cornichons Taboulé aux agrumes  Salade verte	Endives au bleu Perles au thon  Betteraves vinaigrette Salade verte	
Plat	Poisson pané 	Sauté de porc façon blanquette 	 Rôti de bœuf	Saucisses de volaille 	BOL DE RIZ
	 Dahl de lentilles 	 Gratin de légumes à l'ail 	Tortilla aux poivrons et aux oignons 	Mac and cheese	SAUCE TOMATE PREPAREE
	 Pizza reine 	Kebab	 Crispy chicken burger 	 Tarte fine au bleu poire et lardons 	
Garniture	Frites Haricots verts persillade 	Semoule Fondue de poireaux 	Röstis Salsifis au persil 	Farfalles Brocolis aux amandes 	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	
Desert	Paris-Brest Quatre quarts aux poires  Compote maison  Corbeille de fruits 	Poire au spéculos Cake marbré  Salade de fruits frais  Corbeille de fruits 	Fontainebleau  Fromage blanc au miel et aux noix  Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème façon « Danette » à la vanille  Crème façon « Danette » au « Nutella »  Salade de fruits frais Corbeille de fruits	POMME

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).



















La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Rillettes du Mans Panais râpé Concombres au fromage blanc Salade verte	Médailillon de surimi mayonnaise Salade verte à l'emmental Poireau mimosa Salade verte	Friand au fromage Radis beurre Harengs pommes à l'huile Salade verte	Bouillon de légumes Mâche aux noix Boulgour à l'orientale Salade verte	Salade de pâtes aux petits légumes Carottes à la marocaine Tzatziki Salade verte
Plat	Poisson blanc à la bordelaise	Sauté de dinde au paprika	Bœuf Stroganoff	Penne carbonara	Merlu crème d'aneth
	Saucisse de Toulouse au jus	 Couscous végétarien	 Tortellinis ricotta épinards	 Curry de butternut et lentilles	Porc au caramel
	 Feuilleté aux champignons	 Pizza végétarienne	 Quiche lorraine	Tartine gauloise au chèvre	 Frittata aux dés de volaille
Garniture	Pommes rissolées Petits pois et carottes	Semoule Brocolis	Purée maison Haricots beurre	Tortis Choux de Bruxelles	Piperade Riz
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Pêches au sirop Compote pomme-ramboise Compote maison Corbeille de fruits	Roulé aux pommes caramélisées Donuts Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux abricots Tarte aux poires Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Verrine banoffee Gâteau à l'ananas caramélisées Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois chocolat Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
















La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars MAROC	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Bouillon de bœuf aux vermicelles Céleri branche et beurre Haricots verts échalotes et persil Salade verte	Dés de concombres et menthe Taboulé marocain Salade quinoa au maïs Salade verte	Salade grecque Champignons à la crème Œuf mayonnaise Salade verte	Salade de riz aux olives Coleslaw au curry Betteraves à la féta Salade verte	Salade de haricots blancs à l'estragon Salade de cervelas Quiche sans pâte aux fromages Salade verte
Plat	 Endives au jambon	 Tajine au poisson	 Chipolatas aux herbes	 Bœuf à la tomate	Poisson meunière 
	 Curry japonais de légumes	 Tajine de volaille aux fruits secs	 Tchachouka 	 Pâtes à la mexicaine	 Gnocchis à la tomate et aux dés de dinde
	 Flammenkuche	 Brick au bœuf épicé et légumes	 Burger au bacon	 Grilled cheese	 Flamiche picarde
Garniture	Riz Légumes assortis	Semoule Epinards	Pommes sautées Compotée de tomates	Farfalles Haricots beurre	Frites Salsifis à la ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Compote pomme-abricot Crème caramel Compote maison Corbeille de fruits	Tarte macaronné aux bananes Gâteau à la fleur d'oranger Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Ile flottante Cookie Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème brûlée Feuilleté aux pommes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Cake au citron Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Carottes râpées Chou-fleur vinaigrette Velouté de petits pois Salade verte	Salade maïs croûtons Fenouil aux pommes Coquillettes aux dés de jambon Salade verte	Brocolis vinaigrette Concombres à la crème Salade Strasbourgeoise Salade verte	Macédoine mayonnaise Salade tricolore de crudités, sauce cumin Riz au thon et olives Salade verte	Velouté de poireaux et pommes de terre Salade de pâtes aux carottes Céleri vinaigrette Salade verte
Plat	 Cordon bleu	 Petit salé	 Sauté de veau aux olives	 Sauté de dinde aux 4 épices	 Poisson du jour sauce moutarde
	 Biryani indien	 Dos de colin au beurre blanc	 Tortilla poivrons pommes de terre	 Gratin de macaronis mozzarella	 Gratin aux 2 patates et bœuf
	 Croque Monsieur	 Tartine océane	Kebab	 Burrito	Calamar à la romaine, citron
Garniture	Frites steakhouse Gratin de courgettes	Lentilles aux petits oignons Navets braisés	Julienne de légumes Frites	Poêlée de légumes Macaronis	Riz pilaf Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Desert	Crème Caramel Crème praliné Compote maison Corbeille de fruits	Flan coco Gâteau sévillan Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Abricot au sirop Cake aux pépites de chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Baba crème pâtissière Tarte amandine aux prunes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Gâteau vanille Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).












La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade mexicaine Salade auvergnate Taboulé à l'antillaise Salade verte	Cervelle des canuts, toast Crème de betteraves Batavia au thon et croûtons Salade verte	Salade de pâtes aux olives Concombres à la crème Terrine de poissons Salade verte	Velouté de légumes Salade de quinoa, surimi et ciboulette Salade de tomates aux herbes Salade verte	Rillettes de sardines Chou rouge aux pommes Salade de légumes à l'italienne Salade verte
Plat	Saucisse de volaille au jus	Paupiette de veau aux champignons	Steak haché	Escalope de porc sauce poivre	Merlu à l'aioli
	Parmentier de chou-fleur et brocolis au poisson	Gratin de farfalles aux deux fromages	Poisson meunière au citron	Parmentier de lentilles	Tartiflette
	Focaccia mortadelle et pesto	Fajitas	Hot dog	Tartine cheddar et dés de dinde	Pan bagnat
Garniture	Pommes rissolées Haricots verts persillade	Courgettes poêlées Pennes	Piperade Riz	Semoule aux épices Carottes glacées	Pommes vapeur persillées Petits pois aux oignons
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Compote pomme fraise Duo abricot et pêche au sirop Compote maison Corbeille de fruits	Semoule au lait et vanille Gâteau coco ananas Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banane au caramel Crème anglaise au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau crumble aux pommes et fruits rouges Clafoutis poire et chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril PÂQUES	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée	FERIE	Flan d'asperges, crème ciboulette Crudités	Concombres à la vinaigrette de framboise Haricots rouges au maïs Artichaut à la crème Salade verte	Chou rouge au vinaigre balsamique Salade de pommes de terre à l'allemande Terrine de légumes Salade verte	Caviar d'aubergines Coleslaw Cake au bleu Salade verte
Plat		 Parmentier de canard	 Sauté de veau	 Sauté de bœuf aux petits pois et curcuma	 Rougail saucisses
		 Poisson, sauce ciboulette	 Tomates aux œufs et riz	 Riz à l'espagnole	 Brandade de poisson au curry
			Cheese burger	Quiche au thon	 Pizza à la napolitaine
Garniture		Salade verte	Frites Carottes et navets au jus	Duo de haricots verts et beurre Macaronis	Semoule Poêlée de légumes
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert		Gâteau au chocolat Salade fruits frais Corbeille de fruits	Riz au lait Gâteau pommes cannelle Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Roulé à la pâte à tartiner Crème brûlée framboises Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffets de desserts Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.