

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 17 MAI 2019

1	LUNDI 25 MARS 2019	MARDI 26 MARS 2019	JEUDI 28 MARS 2019	VENDREDI 29 MARS : Repas à thème ITALIE
ENTRÉES	SALADE COLESLAW BIO (carottes, chou blanc)	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE FROMAGE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE ROQUETTE, TOMATE, MOZZARELLA
	SALAMI	SALADE PIÉMONTAISE NATURE		JAMBON SEC
	RADIS + BEURRE			
PLATS	RÔTI DE VEAU SCE ROQUEFORT	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	SAUCISSES DE FRANCFORT	BOULETTES DE BŒUF SAUCE PIZZAIOLO
	COLIN À LA BORDELAISE		FILET DE POISSON MEUNIÈRE	RAVIOLO 5 FROMAGGI SAUCE PIZZAIOLO
GARNITURES	BROCOLIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE	GRATIN DE CHOU FLEUR	GNOCCHI SAUCE TOMATE
	BOULGOUR BIO	RIZ	PUREE POMMES DE TERRE & POTIRON	
PRODUITS LAI TIERS	SAINT NECTAIRE	EDAM	MIMOLETTE	BABYBEL
	PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRE BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE CITRON MERINGUÉE

2	LUNDI 1 AVRIL 2019	MARDI 2 AVRIL 2019	JEUDI 4 AVRIL 2019	VENDREDI 5 AVRIL 2019
ENTRÉES	CRÊPES AU FROMAGE X 2	PÊCHE AU THON	CAROTTES RAPÉES BIO CITRONNÉES	SURIMI MAYONNAISE
		HÉRISSON DE TOMATE BIO ET ŒUF	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
			TABOULÉ	
PLATS	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE VEAU	NUGGETS DE FILET DE POULET	CUISSE DE POULET AU JUS
	QUENNELLES BIO SAUCE TOMATE BASILIC BIO	MARMITE DE POISSON	CROQUETTES DE POISSON AÏL ET FINES HERBES	FILET DE LIEU SAUCE SAFRANE
GARNITURES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES	POMMES DE TERRES EN ROSTIE
	POMMES VAPEUR	RIZ	PENNES	
PRODUITS LAI TIERS	EMMENTAL BIO	GOUDA	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO
	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC BIO	PETIT MOULÉ AÏL FINES HERBES	
DESSERTS	ÎLE FLOTANTE ET COULIS FRUITS ROUGES	CRÈME RENVERSÉE CAMEL	QUATRE QUARTS CRÈME ANGLAISE	SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO		

3	LUNDI 8 AVRIL 2019	MARDI 9 AVRIL 2019	JEUDI 11 AVRIL 2019	VENDREDI 12 AVRIL 2019
ENTRÉES	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	POMELOS BIO	CHOU ROUGE AUX POMMES	MORTADELLE
	MOUSSE DE CANARD	SALADE MÊLÉE AUX CROUTONS	SARDINES	CONCOMBRE À LA CRÈME
	TOMATES AU BASILIC			
PLATS	SAUTÉ DE DINDE AUX POMMES	SAUCISSE FUMÉE	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET CRÈME ANETH
	ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	FILET DE COLIN	FILET DE HOKI AUX PETITS LEGUMES	PAVE DE POISSON À LA PROVENCALE
GARNITURES	RATATOUILLE	POMME DE TERRE	DUO DE CAROTTES	GRATIN DE CHOU FLEUR
	BLÉ		QUINOA BIO	COQUILLETTES
PRODUITS LAI TIERS	CAMEMBERT BIO	TOMME BLANCHE	GOUDA BIO	EMMENTAL BIO
	CROC LAIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIERS	BÛCHE DU PILAT
			PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ
DESSERTS	ÉCLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNETS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME PASSION

4	LUNDI 15 AVRIL 2019	MARDI 16 AVRIL 2019	JEUDI 18 AVRIL 2019	VENDREDI 19 AVRIL 2019
ENTRÉES	CAROTTES RAPÉES BIO AUX RAISINS SECS	TARTE CHÈVRE BASILIC	ŒUF POCHÉ SUR SA SALADE AUX CROÛTONS	MAQUEREAU À LA TOMATE
	SALADE BRETONNE AUX LARDONS	DUO DE SAUCISSONS	SALADE DE TOMATE ET DÉS DE BREBIS	MAÏS AU THON
		POMELOS		
PLATS	MERGUEZ	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	GIGOT D'AGNEAU A L'AÏL ET AU THYM	EMINCÉ DE POULET RÔTI AU CURRY
	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	OMELETTE BIO AU FROMAGE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME	CALAMARS À LA ROMAINE + SAUCE TARTARE
GARNITURES	POÊLÉE MÉRIDIIONALE	DUO DE COURGETTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN DE BROCOLIS
	FRITES	LENTILLES	FLAGEOLETS	SEMOULE
PRODUITS LAI TIERS	EDAM	PETIT SUISSE SUCRÉ	BABYBEL	SAINT PAULIN
	YAOURT NATURE SUCRÉ	FOL ÉPI	YAOURT NATURE BIO	
DESSERTS	DANETTE AU CHOCOLAT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT CAMEL
	FRUIT DE SAISON			COMPOTE DE POMME BANANE

5	LUNDI 6 MAI 2019	MARDI 7 MAI 2019	JEUDI 9 MAI 2019	VENDREDI 10 MAI 2019
ENTRÉES	BETTERAVE BIO AU MAÏS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON JAUNE BIO
	TERRINE DE VOLAILLE	FOND D'ARTICHAUT AU THON	TERRINE FORRESTIÈRE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
PLATS	RAVIOLIS DE BOEUF GRATINÉS	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE	TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS	STEAK HACHÉ BIO SAUCE TOMATE PROVENCALE
	RAVIOLIS DE SAUMON GRATINÉS		SUPRÈME DE COLIN SAUCE TOMATE SAUGE	DOS DE CABILLAUD SAUCE AUX CRUSTACÉS
GARNITURES		PIPERADE	AUBERGINES GRATINÉES	GRATIN DE COURGETTES
		BLÉ À LA TOMATE	SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	FOL ÉPI	EMMENTAL	CAMEMBERT	GOUDA
	VACHE QUI RIT	FROMY	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ AUX NOIX
DESSERTS	COMPOTE POMME/FRAISE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT	BANANE AU CARMEL

6	LUNDI 13 MAI 2019	MARDI 14 MAI 2019 Repas à thème : EUROPE	JEUDI 16 MAI 2019	VENDREDI 17 MAI 2019
ENTRÉES	AVOCAT AU CRABE	KARTOFFELSALAT	THON À L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES BIO AU MIEL
	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE BREBIS	SUROWKA Z BURACZKOW	SAUCISSON ROSETTE + BEURRE	MELON CHARENTAIS
PLATS	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	PAËLLA	CERVELAS À L'ALSACIENNE	
	FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES	ŒUFS BROUILLÉS AUX POIVRONS	FILET DE LIEU SAUCE MOUTARDE	MOULES À LA CRÈME
GARNITURES	JEUNES CAROTTES	SALADE VERTE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FRITES
	BOULGOUR	RIZ À LA TOMATE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	
PRODUITS LAITIERS	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL	FROMAGE BLANC CAMPAGNE	CHANTENEIGE
	SAMOS	BRIE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	EDAM BIO
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BIO	CHEESECAKE COULIS FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	GLACE EN CÔNE - VANILLE CHOCOLAT

