



Semaine Espagnole



JOUR SEMAINE	Semaine 10 6 au 10 mars 2023	Semaine 11 13 au 17 mars 2023	Semaine 12 20 au 24 mars 2023	Semaine 13 27 au 31 mars 2023	Semaine 14 3 au 7 avril 2023	Semaine 15 10 au 14 avril 2023	Semaine 16 17 au 21 avril 2023	Semaine 17 24 au 28 avril 2023	Semaine 18 1 au 5 mai 2023
LUNDI	Potage de légumes variés BIO	REPAS 100% BIO Salade de radis	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade verte	Salade de betteraves rouges à la menthe	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade verte		Salade de radis	Salade de haricots verts	
	Pâtes carbonara à la volaille	Emincé de poulet au jus Riz façon paëlla	Tortellinis végétariens sauce champignons	Filet de colin meunière, sauce tartare	Gratin de pomme de terre végétarien		Gratin de pâtes aux légumes printaniers et dés de jambon	Filet de colin meunière, sauce rémoulade	Petits pois carottes
	Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes	Fromage à la coupe	Purée pommes de terre, brocolis	aux légumes au fromage		Tomme BIO	Saint Neactaire à la coupe	Compote de fruits BIO
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Brie	Yaourt sucré		Fruit de saison	Gratin à la volaille Gratin de pâtes aux légumes printaniers et fromage	Nuggets de blé, sauce rémoulade
	Pâtes carbonara végétarienne	Paëlla végétarienne aux boulettes de soja		Beignet de légumes					
MARDI	Chou rouge râpé BIO aux pommes	Gaspacho	REPAS 100% BIO Céleri rémoulade	REPAS 100% BIO Salade de radis râpés	Potage de carottes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade de chou blanc au cumin	Duo de chou	Cœur de laitue	MENU DES ENFANTS
	Mijoté de bœuf (local) sauce piquante	Rôti de porc à la provençale	Ragoût de veau à l'aneth	Emincé de volaille à la crème	Filet de poisson à la moutarde	Tortellinis aux légumes	Bœuf stroganoff	Jambon VPF de qualité supérieure	
	Printanière de légumes	Boulgour et navets	Pâtes et petits légumes	Poêlée de carottes	Pâtes et épinards BIO	sauce tomate	Chou-fleur persillé	Coquillettes et épinards BIO à la crème	
	Emmental à la coupe	Carré de l'Est	Fromage	Vache qui rit	Cantadou	Emmental râpé	Chanteneige BIO	Yaourt aromatisé	
	Donut	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage frais à la pulpe de fruits	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Tarte aux pommes	
Falafels sauce piquante	Rôti de volaille à la provençale	Quenelles natures sauce à l'aneth	Saucisse végétale	Œufs durs à la moutarde		Quenelles natures en sauce	Jambon de volaille	Œufs brouillés	
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN ET BIO Crudité du chef	Macédoine de légumes	Potage de légumes BIO	Salade coleslaw BIO	REPAS 100% BIO Salade de chou rouge au vinaigre de framboise	Macédoine de légumes rémoulade	Salade de champignons	REPAS 100% BIO Salade de betteraves rouges au basilic	REPAS 100% BIO Salade de carottes cuites à la marocaine
	Palet végétarien	Poêlée de colin doré au beurre	Kassler et condiment	Boulettes d'agneau sauce aux airelles	Sauté de porc sauce fromagère	Sauté de porc aux champignons	Filet de poisson, sauce citron	Bœuf aux carottes	Sauté de porc aux champignons
	Riz crémeux et haricots verts	Purée patates douces BIO	Pommes de terre et choucroute	Pâtes et navets braisés	Blé et carottes au miel	Boulgour et brocolis à la béchamel	Riz et haricots verts	Purée de pommes de terre	Légumes
	Fromage à la coupe	Ribeauppierre	Rondelé ail et fines herbes	Mimolette à la coupe	Petit suisse aromatisé	Coulommiers à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Crème dessert	Fromage à tartiner
	Compote	Liégeois	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Fruit de saison	Banane BIO	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit de saison	Fruit de saison
	Crêpe aux champignons	Palet de légumes, condiment	Boulettes de lentilles jaunes sauce aux airelles	Rôti de volaille sauce fromagère	Croustillant au fromage	Sauté de volaille aux champignons	Risotto et haricots verts	Boulettes de lentilles jaunes en sauce	Sauté de volaille aux champignons
JEUDI	REPAS 100% BIO Salade de haricot vert	REPAS VEGETARIEN ET BIO Potage de légumes	Salade de carottes (local) à la ciboulette	REPAS 100% BIO Salade de blé	REPAS DE PAQUES 	REPAS 100% BIO Salade de betterave rouge au basilic	REPAS 100% BIO Salade de betterave	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri	Salade verte BIO
	Emincé de poulet	Omelette	Filet de colin MSC basquaise	Omelette au thym		Mijotée de veau sauce chasseur	Sauté de volaille jus aux épices	Chili végétarien aux légumes et haricots rouges	Cassolette océane aux petits légumes
	Pomme de terre et poêlée de légumes	Patatas bravas	Blé et saisis aux herbes	Riz et ratatouille		Semoule et fondue de poireaux	Blé et légumes	Riz	Spaetzle
	Gouda	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Brie à la coupe		Saint Paulin	Brie	Vache qui rit BIO	Cantal à la coupe
	Crème dessert saveur chocolat	Clémentine	Crème dessert saveur vanille BIO	Salade de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan chocolat
Raviolis aux légumes		Gnocchis sauce basquaise				Palet de légumes	Falafels menthe et coriandre	Dhal de lentilles	
VENDREDI	Salade de céleri aux raisins secs	Coleslaw	Salade de panais râpé	MENU DES ENFANTS 		Chocolat dans tous ses états	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade verte	REPAS 100% BIO Crudité du chef	REPAS 100% BIO Salade de chou
	Filet de lieu pané, citron	Sauté de poulet BIO antillais (oignons et ananas)	Merguez			Salade de carottes persillées	Omelette à la tomate	Sauté de volaille jus au safran	Emincé de bœuf au thym
	Purée pommes de terre, carottes BIO	Poêlée de légumes printaniers	Semoule et légumes de couscous			Parmentier de poisson à la purée BIO	Pommes de terre vapeur et petits légumes	Pâtes et céleri braisé	Blé et haricots verts aux petits oignons
	Fromage blanc sucré	Munster à la coupe	Yaourt sucré BIO			Petit suisse sucré	Petit suisse aromatisé	Fromage à la coupe	Petit suisse sucré
	Poire	Pastei de Naba	Fruit de saison			Tarte au chocolat	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison
Feuilleté au fromage	Nuggets de fromage	Saucisse végétale		Parmentier végétarien		Œuf aux légumes (plat)	Falafels		

* Alternative sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

