















Menus de la Semaine du 08 au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes et fromage râpé		Salade iceberg 	Mousse de canard 
Omelette 	Saucisse de Strasbourg 		Sauté de bœuf au paprika  	Marmite de poisson sauce Orientale
Epinards et pommes de terre béchamel 	Lentillons du Perche 		Boulgour (blé concassé) 	Printanière de légumes 
Yaourt nature 				kiri 
Beignet au chocolat	Fruit 		Ile flottante	Fruit 



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou bicolore 	Céleri sauce cocktail 		Concombre sauce Bulgare 	Potage aux brocolis
Spaghetti 	Céréales kasha, (sarrasin, orge, millet)  		Wings de poulet ketchup 	Dauphinois Au colin 
à la bolognaise 	carottes & butternut		Ratatouille	
Emmental râpé	Cantafrais 			
Yaourt aromatisé à la framboise 	Crêpe 		Riz au lait  	Fruit 



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté

















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Iceberg (salade ciselés) </p> <p>Tartiflette Normande (au camembert) </p> <p>Dessert lacté à la vanille </p> <p>Biscuit sablé</p>	<p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Pané du fromager </p> <p>Petits pois </p> <p>Gâteau de quinoa, poire & noisettes  </p>	<p>Pomelos</p> <p>Steack burger de veau sauce basquaise</p> <p>Penne semi-complète (pâtes) </p> <p>Fol Epi </p> <p>Compote de pommes du chef </p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté
















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 Mars au 02 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette 	Taboulé 		Potage aux légumes	Salade verte 
Nugget's de blé 	Sauté de porc 		Cuisse de poulet rôti 	Parmentier  
Duo de courgettes à la béchamel et parmesan	Carottes persillées 		Tortis 	Au saumon
Fruit	Samos 		Flan nappé caramel	Yaourt nature 
	Fruit 			Spéculoos



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté










Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 9 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi de Pâques			Repas de Printemps	
FERIE	Radis et beurre		Concombres façon tzatziki 	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
	Saucisse les Gorronnaises 		Boulette au mouton	Filet de hoki sauce crevettes
	Lentillons du Perche 		Haricots plats & flageolets	Semoule 
	Yaourt aromatisé à la fraise 		Tomme d'Auvergne 	Fromage blanc aux fruits 
			Eclair chocolat	



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg </p> <p>Hachis du potager (pommes de terre, carottes et navets)  au boeuf </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Spéculoos</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Poisson pané</p> <p>Chou fleur </p> <p>Camembert </p> <p>Semoule à la vanille  </p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Frites au four</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Enchiladas, haricots rouges & maïs  </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Is agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé 	Tomates au basilic		Céleri rémoulade 	Rillettes & cornichon 
Boulettes de soja ketchup 	Rôti de bœuf 		Cordon bleu	Sauté de saumon sauce citron 
Jardinière de légumes 	Purée aux carottes 		Epinards béchamel 	Riz semi-complet 
Petit Cotentin 				Cantafras 
Fruit 	Yaourt aromatisé à la myrtille 		Crêpe 	Fruit 



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté









Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves, vinaigrette </p> <p>Croustillant emmental</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres sauce Bulgare </p> <p>Aiguillette de poulet sauce curry </p> <p>Spaghettis </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Dessert lacté chocolat </p>		<p>FERIE</p>	



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

