

Entrée au choix *
Plat au choix et Garniture
Fromage/ laitage au choix *
Dessert au choix *
Goûter **

Lundi 04 mars 2019	Mardi 05 mars 2019	Mercredi 06 mars 2019	Jeudi 07 mars 2019	Vendredi 08 mars 2019
<p><i>Vinaigrette basilic</i></p> <p>Salade verte BIO locale et maïs et des de brebis</p> <p>Radis bio locaux et beurre</p>	<p>Poulet rôti au jus Beignet de chou fleur</p> <p>Escalope de blé panée Beignet de chou fleur</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Brebis crème</p>	<p>Taboulé BIO « façon maison »</p> <p>Omelette Bio carotte au jus</p> <p>Choucroute</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>Rillettes de sardines</p> <p>Tartiflette à la dinde et emmental râpé</p> <p>Gratin campagnard et emmental râpé 3</p> <p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage de légumes BIO « façon maison »</p> <p>Rôti de bœuf sauce estragon</p> <p>Purée de pommes de terre BIO et brocolis et emmental râpé</p> <p>Boulettes de soja Purée de pommes de terre BIO et brocolis et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p>
PAIN BIO				
Brio cacao Lait nature Fruit de saison	Baguette Beurre Fruit de saison	Croissant Lait chocolaté Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Lait	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

(F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 11 mars 2019	Mardi 12 mars 2019	Mercredi 13 mars 2019	Jeudi 14 mars 2019	Vendredi 15 mars 2019
Entrée au choix *	Potage Dubarry BIO et emmental râpé 		 Crêpe fromage Crêpe jambon fromage	 Crêpe fromage Crêpe jambon fromage	<i>Vinaigrette au basilic</i> Carottes Bio locales râpées vinaigrette et des de mimolette Céleri BIO local et des de mimolette vinaigrette
Plat au choix et Garniture	Cordon bleu Lentilles à la paysanne Pavé de colin mariné au thym Lentilles à la paysanne	Sauté de bœuf sauce dijonnaise Tortis tricolore Galette basquaise Tortis tricolore	Filet de saumon sauce oseille Blé et ratatouille BIO Chicken Wings Blé et ratatouille BIO 	Saucisse de francfort Haricots verts BIO à la provençale Filet de colin pané et citron* Haricots verts BIO à la provençale 	Filet de limande et citron Epinards béchamel et pommes vapeur
Fromage/ laitage au choix *		Gouda Six de Savoie	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO 	 	
Dessert au choix *	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Compote de pommes BIO Compote de pomme fraise BIO	 Moelleux marron « façon maison »	 Fruit de saison local Fruit de saison local 	Glace petit pot fraise Glace cône fraise
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	Pompom cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Grillé normand Sirop de grenadine Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes	Madeleine Sirop de grenadine Bananes	Baguette Barre de chocolat Lait nature



roirs



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française (F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



Entrée au choix *

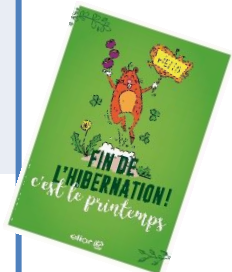
Plat au choix et Garniture

Fromage/ laitage au choix *

Dessert au choix *

Goûter **

	Lundi 18 mars 2019	Mardi 19 mars 2019	Mercredi 20 mars 2019	Jeudi 21 mars 2019	Vendredi 22 mars 2019
	<i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	<i>Vinaigrette au persil</i>			
Entrée au choix *	Salade verte BIO locale et dés de brebis (scarole, frisée, trévisé) Salade iceberg BIO locale et dés de brebis BIO	Chou rouge BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette	BIO BIO	Roulé au fromage	Salade ronde sauce basilic (radis rose, crème, basilic, fromage râpé) « façon maison »
Plat au choix et Garniture	Nuggets de poisson BIO Gratin de Chou fleur BIO Boulettes de soja à la tomate Gratin de Chou fleur BIO	Hachis Parmentier Brandade de morue	Croq fromage Bouलगour BIO et sauce tomate BIO	Emincé de poulet sauce ratatouille Courgettes à la béchamel Boulettes pistou Courgettes à la béchamel	NOUVEAUTÉ Médaille de merlu sauce oseille Pommes noisette
Fromage/ laitage au choix *	BIO	Petit suisse fruité BIO BIO Petit suisse nature BIO et sucre BIO	Emmental BIO BIO Edam BIO BIO	NOUVEAUTÉ	
Dessert au choix *	Crème dessert vanille BIO Crème dessert au chocolat BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Beignet aux pommes
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	Flibustier Sirop de grenadine Fruit de saison	Croissant Jus de d'orange Velouté fruit	Pain de mie Confiture d'abricot Petit suisse sucré	Baguette Pâte à tartiner Lait nature



- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs


















Entrée au choix *

Plat au choix et Garniture

Fromage/ laitage au choix *

Dessert au choix *

Goûter **

	Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Mercredi 27 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
Entrée au choix *	<p>Potage tomate BIO « façon maison »</p> <p> </p>	<p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Carottes râpées BIO locales vinaigrette </p> <p>Choux blanc BIO local râpé vinaigrette </p>	<p>Vinaigrette au persil</p> <p>Pomelos BIO et sucre</p> <p>Salade verte BIO et dés de emmental</p>	<p></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade des Antilles</p>
Plat au choix et Garniture	<p>Plat sans protéines animales</p> <p>Penne BIO à l'italienne et emmental râpé </p>	<p>Saucisse de francfort volaille</p> <p>Haricots plats et mélange de légumes saveur du jardin</p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Haricots plats et mélange de légumes saveur du jardin</p>	<p>Pot au feu  (bœuf braisé, et légumes pot au feu, pomme de terre)</p> <p> Pavé de poisson mariné au thym</p> <p>légumes pot au feu, pomme de terre</p>	<p></p> <p>Palette de porc sauce provençale</p> <p>Petit pois BIO au jus</p> <p>Omelette</p> <p>Petit pois BIO au jus </p>	<p>Filet de colin à la brésilienne</p> <p>Courgettes béchamel BIO et riz</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Courgettes béchamel BIO et riz </p>
Fromage/ laitage au choix *		<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p>		<p>Camembert Carré de l'est</p>	<p>Milk Shake à la fraise et petit beurre</p>
Dessert au choix *	<p>Ile flottante</p>		<p>Gaufre Fantasia</p>	<p>Fruit de saison local</p> <p>Fruit de saison local </p>	
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	<p>Madeleine</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Biscottes</p> <p>Confiture de fraises</p> <p>Beurre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



 **Produit circuit-court ou local**  **Recette « façon maison »**  **Label Rouge**  **Innovation culinaire**  **Produit issu de l'AGB**

 **Viande Bovine Française** (F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 01 avril 2019	Mardi 02 avril 2019	Mercredi 03 avril 2019	Jeudi 04 avril 2019	Vendredi 05 avril 2019
Entrée au choix *	Potage Longchamp « façon maison » et emmental râpé	Vinaigrette au persil Salade de mâche et dés de mimolette Salade hollandaise et dés de mimolette			Vinaigrette aux fruits rouge Salade verte BIO locale Coleslaw BIO locale
Plat au choix et Garniture	Cube de colin sauce oseille Pommes campagnardes Jambon de paris Pommes campagnardes	Poulet rôti au jus Semoule BIO et jus Merlu sauce dijonnaise Semoule BIO et jus	Pané de blé épinard Carottes BIO rondelles Vichy	Boulette de bœuf et jus Purée de pommes de terre et courgettes BIO Brandade de morue	Rôti de veau jus Poêlée de légumes à l'indienne Filet de colin mariné au thym et citron Poêlée de légumes à l'indienne
Fromage/ laitage au choix *			Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Brie BIO Tome blanche BIO	NOUVEAUTÉ
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote de pomme Compote de poire	Fruit de saison local Fruit de saison local	Crème dessert à la vanille BIO Crème dessert au chocolat BIO	Cake à la brisure de Daim « façon maison » et crème anglaise
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	Baguette Confiture de fraise Lait nature	Fourrandise à la fraise Lait nature Fruit de saison	Croissant Yaourt nature sucré Compote de pommes	Gaufre fantasia Fruit de saison Sirop de grenadine	Baguette Barres de chocolat Lait nature



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

(F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs





Entrée au choix *
Plat au choix et Garniture
Fromage/ laitage au choix *
Dessert au choix *
Goûter **

	<i>Lundi 08 avril 2019</i>	<i>Mardi 09 avril 2019</i>	<i>Mercredi 10 avril 2019</i>	<i>Jeudi 11 avril 2019</i>	<i>Vendredi 12 avril 2019</i>
Entrée au choix *	Vinaigrette au basilic Carottes râpées à la méridionale et des emmental « façon maison » Céleri rémoulade et dés emmental		Crêpe au fromage	Vinaigrette à la ciboulette Tomate BIO locale vinaigrette Radis BIO local et beurre	
Plat au choix et Garniture	Calamars à la romaine Petit pois au jus BIO Paupiette de veau sauce normande Petit pois au jus BIO	Cordon bleu Haricots verts BIO Nugget's de poisson Haricots verts BIO	Escalope de dinde sauce diable Papillons BIO Pavé de poisson mariné provençale Papillons BIO	Palette de porc au jus Piperade et riz BIO Escalope de blé panée Piperade et riz BIO	Filet de limande Printanières de légumes Rôti de bœuf au jus Printanières de légumes
Fromage/ laitage au choix *		Carré de l'est Camembert	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO		Edam Saint Paulin
Dessert au choix *	Pêche au sirop Abricot au sirop	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Brownie « façon maison » et crème anglaise	Fruit de saison local Fruit de saison local
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait	Pompon cacao Yaourt nature sucré Jus de raisin	Pain au chocolat Lait nature Compote de pommes	Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barres de chocolat Lait nature



Produit circuit-court ou local
 Recette « façon maison »
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française (F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



**Menu
De printemps**



	Lundi 15 avril 2019	Mardi 16 avril 2019	Mercredi 17 avril 2019	Jeudi 18 avril 2019	Vendredi 19 avril 2019
Entrée au choix *		Vinaigrette moutarde a l'ancienne Pomelos BIO et sucre Salade iceberg et brebis		Vinaigrette basilic Concombre BIO et feta	Taboulé et des de mimolette Salade piémontaise et dés de mimolette
Plat au choix et Garniture	Pavé de colin crumble pain épices Boulgour BIO et ratatouille Omelette Boulgour BIO et ratatouille	Jambon de Paris Purée de pomme de terre BIO Cube de hoki pané* Purée de pomme de terre BIO	Penne bolognaise et fromage râpée Penne au thon et fromage râpée	Sauté d'agneau sauce Pascaline Pommes campagnardes Boulette pistou et ketchup Pommes campagnardes	Filet de colin meunière Légumes aioli Pané de blé emmental épinards Légumes aioli
Fromage/ laitage au choix *	Emmental BIO Gouda BIO	Yaourt aromatisé local Yaourt nature local et sucre	Carré de l'est BIO Tome grise BIO		
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake courgette chocolat « façon maison » et œuf au chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **	Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc sucré	Barre bretonne Barre de chocolat Fruit de saison	Croissant Jus d'orange Fruit de saison	Baguette Beurre Jus de pomme	Féline à la fraise Fruit de saison Lait nature






Produit circuit-court ou local
 Recette « façon maison »
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Produit issu de l'AGB


Viande Bovine Française (F) : Frais

- * **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- ** **Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs**

	Lundi 22 avril 2019	Mardi 23 avril 2019	Mercredi 24 avril 2019	Jeudi 25 avril 2019	Vendredi 26 avril 2019
Entrée au choix *		Œuf dur mayonnaise Roulade de volaille et cornichon	Vinaigrette au miel Tomates BIO vinaigrette et des de brebis Endives BIO vinaigrette et des de brebis		Vinaigrette aux fruits rouge Carottes râpées BIO locales vinaigrette Coleslaw BIO local
Plat au choix et Garniture		Couscous « façon végétarien » (carottes, courgettes, navets, tomate, raisin, pois chiches)	Brandade de morue Hachis Parmentier	 Rôti de bœuf sauce chasseur Epinards BIO et pommes de terre Filet de cabillaud sauce bouillabaisse Epinards BIO et pommes de terre	Croqq fromage Purée de pommes de terre et chou fleur Saucisse de volaille Purée de pommes de terre et chou fleur
Fromage/laitage au choix *		Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse fruité BIO		Edam BIO Gouda BIO	
Dessert au choix *			Compote pomme-fraise BIO Compote de pomme banane BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Glace petit pot chocolat Glace cône chocolat
	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO
Goûter **		Pain de mie Pâte a tartiner Lait nature	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette Beurre Jus d'orange	Gaufre fantasia Lait nature Compote de pommes




 Produit circuit-court ou local
 
 Recette « façon maison »
 
 Label Rouge
 
 Innovation culinaire
 
 Produit issu de l'AGB


 Viande Bovine Française (F) : Frais

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants des maternelles et à l'accueil des centres de loisirs