

Semaine du 6 mars au 10 mars 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Maquereaux aux aromates	Terrine de campagne	Salade de chou (Bio) / Soja 	Asperges sauce mousseline 
Viandes	Saucisse de Toulouse	Bœuf Bourguignon 	Omelettes aux herbes	Filet de poisson crème de curry 
Légumes	Lentilles au lard	Coquillettes au beurre 	Haricots vert à la crème 	Mélange de céréales (Bio) 
Desserts	Petit Suisse Orange	Camembert Compote	Fromage blanc à la confiture 	Fruit poire

Semaine du 13 mars au 17 mars 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI <i>Novel au chinois</i>	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine Thon/ Mayonnaise 	Salade Cosleslau (Bio) 	Salade de perle 	Champignons à la crème 
Viandes	Sauté de veau marengo 	/	Crêpinette sauce chasseur 	Colin sauce matelote 
Légumes	Purée de panais (Bio) 	Gnocchis à l'emmental 	Trio de légumes Bio 	Purée de chou-fleur 
Desserts	Buche de chèvre Liégeois de fruit	Yaourt aux fruits	Fromage Compote pomme framboise	Mousse de fruit

Semaine du 20 février au 24 février 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade mélangée (Bio) dés de mimolette 	Céleri (Bio) rémoulade aux petits pois 	Cervelas vinaigrette 	Feuilleté de légumes
Viandes	Poulet basquaise 		Steak haché sauce chasseur 	Quenelle de poisson sauce mantua 
Légumes	Riz demi-complet	Omelette aux pommes de terre 	Poêlée de légumes (Bio) 	Quinoa (Bio)
Desserts	Flan aux œufs 	Tarte aux pommes	Fromage Salade de Fruits	Crème à la vanille  Madeleine

Semaine du 27 février au 3 mars 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé à l'emmental 	Mâches aux croutons 	Carottes/betteraves (Bio) 	Pâté en croute
Viandes	Sauté de bœuf aux olives 	/	Croissant au jambon 	Hoki sauce hollandaise 
Légumes	Purée de brocolis 	Lasagne Ricotta Epinards 	Pommes de terre sautées	Carottes (Bio) rôties au miel 
Desserts	Yaourt aux fruits	Fruit banane	Compote aux fruits aux spéculos 	Fromage Pêches au sirop

Semaine du 20 mars au 24 mars 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Quiche aux poireaux (Bio) et aux lardons 	Taboulé menthe/citron 	Surimi sauce cocktail 	Macédoine de légumes et ½ œuf 
Viandes	Jambon en gratin	Escalope de poulet mozzarella à la sauce tomate 		Pâtes fraîches au saumon
Légumes	Poêlée de haricots beurre	Petit pois	Pommes de terre (Bio) rôties aux herbes et parmesan 	/
Desserts	Semoule au lait 	Liégeois à la vanille	Banane sauce chocolat 	Tranche d'ananas frais 

Semaine du 27 mars au 31 mars 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Acapulco (carottes (Bio), ananas, maïs, raisins secs) 	Pommes de terre à l'indienne (Pommes de terre Bio, oignon, pomme, mayo, citron, curry) 	Feuilleté au fromage	Tartine de fromage au radis noir (Bio) 
Viandes	Roulé de jambon aux poireaux 	Emincé de dinde au lait de coco 		Fish and Chips
Légumes	Blé Sotro 	Beignets de légumes	Risotto fèves/asperges vertes 	Purée de pommes de terre (Bio) 
Desserts	Flan pâtissier	Yaourt fermier citron	Yaourt sucre de canne Bio	Fruit kiwi

Semaine du 3 avril au 7 avril 2023

\* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade farandole (chou blanc (Bio), radis, maïs, olives, échalotes) 	Salade de chiffonnade de jambon de pays 	Salade de haricots mungo au surimi  (soja, carottes, ananaïs, mangue, menthe)	Chou rouge Bio aux pommes 
Viandes	Haché de veau	Œuf à la portugaise 		Beignets de calamar
Légumes	Pommes noisette	Purée de pois cassés 	Pancake à la patate douce Mâche/sauce Boursin 	Pommes de terre Vapeur (Bio)  au beurre
Desserts	Dany chocolat	Pomme cuite à la confiture 	Smoothie lait d'amande banane/miel 	Œuf à la neige sur crème anglaise