



Semaine du 01 au 07 avril 2019

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté fromage	Concombre vinaigrette	Salade bretonne	Champignon à la grec	Salade piémontaise
crudité		Œuf mayonnaise	Betteraves	Salade strasbourgeoise
Poulet rôti	boulette boeuf	Curry d'agneau	Bœuf mironton	Colin sauce basilic
Petit pois carotte	Epinards	Riz	Coquillettes	Jardinière de légumes
Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc	Bleu	Camembert
Fromage blanc		Port salut	Kiri	Yaourt nature
Fruit	Brownie	Fruit	Ananas au sirop	Fruit
Fruit		Fruit	Poire au sirop	Fruit



Semaine du 08 au 14 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Macédoine de légumes	Œuf mayonnaise	Concombre à la crème	Taboulé
Crudité	betterave	carottes râpées		salade piémontaise
Boulette d'agneau en sauce	Steak haché sauce forestière	Sauté de volaille au miel	Spaghetti bolognaise	Cube de poisson meunière
Poêlée de légumes provençale et samoula	Pommes rissolées	Haricots verts		Purée de carottes
Edam	st Paulin	Yaourt	Coulommie	Boursin
Emmental		Yaourt aux fruits		
Grillé aux pommes	Fruit	Madeleine	Fruit au sirop	Fruit
compote de fruit	Fruit	galette bretonne		Fruit

Semaine du 15 au 21 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1/2 pomelos	Feuilleté fromage	Betterave vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte, fromage et dés de volaille
œuf mayonnaise	Potage	Champignons à la crème		charcuterie
Poulet jamaïcaine	Sauté de porc à la dijonnaise*	Sauté de lapin	Emincé de volaille	Filet de poisson sauce safranée
Brocolis et tomates	Petit pois	Purée	Pennes sauce tomate	Poêlée de légumes
Camembert	Buche chèvre et vache	Fromage blanc	Mimolette	Tartare
Port salut	st Paulin	Yaourt nature		Emmental
Tarte chocolat	Fruit	Fruit	Liégeois vanille	Pâtisserie du chef
Flan nature	Fruit	Fruit		Crème dessert



Semaine du 22 au 28 avril 2019

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté en croûte	Fruit	Salade strasbourgeoise	Radis beurre	Terrine de légumes
Gigot d'agneau	Porc au caramel*	Fruit	Fricassée de volaille pays d'auge	Cabillaud sauce dieppoise
Flageolets	Farfalles	Gratin de chou-fleur et PDT	Purée de courgette	Fruit
St nectaire	Emmental	Kiri	Fruit	Délice chèvre
	Fruit	Poire au sirop	Pâtisserie du chef	Madeleine
				Crème dessert

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



PRODUITS REGIONAUX



VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
*: plat contenant du porc