



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
MARS 2022	DU 07 AU 13	<p><b>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS</b></p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p><b>PUREE DE CAROTTES AU CUMIN (dont pommes de terre)</b></p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p><b>MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE CREME</b></p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>PETIT SUISSÉ SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XERES</b></p> <p><b>BOLOGNAISE DE SOJA BIO</b></p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p><b>SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE</b></p> <p>RÔTI DE PORC (HVE, VPF) A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</b></p> <p>VACHE PICON</p> <p><b>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CARROT'S CAKE (à portionner)</b></p>
	DU 14 AU 20	<p><b>PANAI RAPE REMOULADE</b></p> <p><b>SAUTE DE BOEUF (VBF) A LA HONGROISE</b></p> <p><b>RIZ BIO</b></p> <p><b>CARPICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</b></p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</b></p> <p><b>SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local, VPF)</b></p> <p><b>LENTILLES</b></p> <p><b>MAASDAM BIO (à portionner)</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>FLEURETTES DE CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b></p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS, EPINARDS ET EMMENTAL BIO</p> <p>BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)</p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p><b>QUICHE AUX OIGNONS (à portionner)</b></p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON VERT</p> <p>BROCOLIS (HVE) BECHAMEL</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE DE POMMES-FRAISES</p>
AVRIL 2022	DU 21 AU 27	<p><b>TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio)</b></p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (VVF)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU CURRY</b></p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP) FACON RISOTTO A LA DINDE (VVF) ET PETITS LEGUMES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p><b>AUX SAVEURS DU PRINTEMPS</b></p> <p><b>RADIS EMINCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</b></p> <p><b>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ARGENTEUIL</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE</b></p> <p><b>TARTE A LA RHUBARBE (régionale) (à portionner)</b></p>	
	DU 28 AU 03	<p><b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</b></p> <p><b>TORTELLINI RICOTA SPINACI BIO SAUCE CREME</b></p> <p><b>GOUDA BIO (à portionner)</b></p> <p>COMPOTE POMMES POIRE</p>	<p><b>BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</b></p> <p>RÔTI DE PORC (VPF, HVE) SAUCE FORESTIERE</p> <p><b>PUREE DE PANAI (dont pommes de terre)</b></p> <p>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES</b></p> <p><b>SAUTE DE BOEUF (VBF) FACON BOURGUIGNON</b></p> <p><b>BLE PILAF</b></p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p><b>TARTE TOMATE MOZZARELLA</b></p> <p><b>COLOMBO DE POULET (local, VVF)</b></p> <p><b>HARICOTS BEURRE A L'AIL</b></p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
MARS 2022	DU 04 AU 10	<p><b>SALADE CAMPAGNARDE</b></p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE</b></p> <p><b>CAROTTES RONDELLES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>RADIS ET BEURRE</b></p> <p><b>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES</b></p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES - BANANES</p>	<p><b>SALADE ICEBERG AUX CROUTONS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BRANDADE DE POISSON COLIN (MSC) POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE</b></p> <p><b>PETIT MOULE NATURE</b></p> <p><b>DESSERT DE PAQUES ET PETIT CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE DE PERLES AU SURIMI</b></p> <p><b>EMINCE DE PORC (local, VPF) A LA DUONNAISE</b></p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE</p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
	<b>VACANCES D'AVRIL</b>				
AVRIL 2022	DU 25 AU 01	<p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</b></p> <p><b>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p>VACHE PICON</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p><b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b></p> <p><b>ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE CREME</b></p> <p>EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>QUICHE CHEVRE MIEL (à portionner)</b></p> <p>PAVE DE JAMBON (label rouge, VPF) SAUCE CURRY</p> <p><b>HARICOTS PLATS A L'AIL</b></p> <p><b>MAASDAM BIO (à portionner)</b></p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p><b>CONCOMBRES FACON TZATSIKI</b></p> <p>BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE STICK KETCHUP</p> <p><b>TORSADES BIO</b></p> <p><b>BUCHE FRAICHE LES BAMBINS (régionale) (à portionner)</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
	DU 02 AU 08	<p><b>CELERI RAPE SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</b></p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p><b>RIZ BIO</b></p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE PERSILLEE</b></p> <p><b>CHIPOLATAS</b></p> <p><b>LENTILLONS BIO (locaux)</b></p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</b></p> <p>OMELETTE</p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p>BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>SALADE VERTE AU MAÏS</b></p> <p><b>SAUTE DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS</b></p> <p><b>CAROTTES AU THYM</b></p> <p>VACHE PICON</p> <p><b>CAKE AU CITRON (à portionner)</b></p>
MAI 2022	DU 09 AU 15	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET DES DE BREBIS</b></p> <p><b>ESTOUFFADE DE POULET (VVF, locale) SAUCE AU MIEL</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS (HVE) AIL ET PERSIL</b></p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</b></p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH</p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO (à portionner)</b></p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p><b>L'EUROPE A TABLE</b></p> <p><b>CONCOMBRES A LA BULGARE</b></p> <p><b>PENNES A LA CARBONARA</b></p> <p><b>MIMOLETTE (à portionner)</b></p> <p><b>YAOURT BRASSE SUCRE (local) ET COPEAUX DE CHOCOLAT FACON STRACCIATELLA</b></p>	