



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	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (*nuggets de blé) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE CREME BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FISH AND CHIPS (POTATOES ET MAYONNAISE) FROMAGE FONDU YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) SAUTE DE BŒUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE (*quenelles nature sauce du jour) HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SUISSE FRUITÉ BRIOCHE TRANCHÉE
	TABOULÉ (semoule bio) SAUTE DE POULET (régional, OF) SAUCE AU CURRY (*quenelles nature sauce du jour) PETITS POIS AU JUS COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	PATÉ DE CAMPAGNE (LR) ET CORNICHONS (*tartinade de surimi) FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME POIRE	Les Saveurs de l'Auvergne SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE (*nuggets de blé) LENTILLES VERTES CANTAL (à portionner) GATEAU AUX POMMES	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE QUENELLES NATURES A LA NAPOLITAINE COQUILLETES BIO MAASDAM BIO (à portionner) VELOUTÉ AUX FRUITS
	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES SAUTÉ DE PORC (OF) LR SAUCE PAPERKA (*omelette) BROCOLIS BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE A LA MOUTARDE (*galette végétale sauce du jour) SEMOULE BIO TOMME NOIRE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME HVE	COLESLAW (local) VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMAR PUREE DE POTIRON GOUDA BIO (à portionner) ÉCLAIR A LA VANILLE
	 Lundi de Pâques	RADIS ROSES ET BEURRE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	 SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROUTONS BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES (*boulettes végétales sauce du jour) POMMES RISSOLÉES CREME ANGLAISE DESSERT DE PÂQUES ET CHOCOLAT	TABOULÉ CRÉOLE (semoule BIO) SAUTÉ DE BŒUF (OF) SAUCE PROVENCALE (*nuggets de blé) CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ BIO
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC (OF) A LA DJONNAISE (*boulettes de soja sauce du jour) SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE POISSON MEUNIERE MSC HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE CHILI SIN CARNE ET RIZ BIO TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME HVE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE A L'INDIENNE (*nuggets de blé) CHOU FLEUR BECHAMEL SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE TUTTI FRUTTI DU CHEF (à portionner)
COLESLAW (local) VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUREORE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	CÉLERI RAPÉ (local) REMOULADE GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUCISSON A L'AIL (*œufs durs mayonnaise) TORSADES BIO A LA BOLOGNAISE (*torsades bio au fromage) GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (*stick mozzarella) PETITS POIS CAROTTES YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) DONUT	
VACANCES				
TABOULÉ CREOLE (semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE (*pané du fromager) PURÉE DE COURGETTES BRIE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, MOZZARELLA SAUCE CRÈME GOUDA BIO YAOURT AROMATISÉ			