

JOUR SEMAINE	Semaine du 17 au 21 Mars 2014	Semaine du 24 au 28 Mars 2014	Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2014	Semaine du 7 au 11 Avril 2014	Semaine du 14 au 18 Avril 2014
	<p style="text-align: center;"><b>Taboulé BIO</b></p> <p>Escalope de filet de poulet et son jus</p>	<p style="text-align: center;">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Beterave vinaigrette Nugget's de volaille</p>	<p>Salade de maïs aux dés de tomate Sauté de bœuf à la provençale</p>	<p style="text-align: center;">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Bœuf mode aux carottes</p>	<p style="text-align: center;"><b>Cube de betterave vinaigrette</b></p> <p>Escalope de poulet sauce basquaise</p>
LUNDI	<p>Epinard sauce blanche Pomme vapeur <b>Carré croc lait</b> Spécialité de fruits pomme fraise</p>	<p>Petits pois très fins et jeunes carottes</p> <p style="text-align: center;">Fruit frais</p>	<p>Purée nature</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt nature sucré</b> Fruit frais BIO (pomme)</p>	<p>Farfalles</p> <p>Yaourt nature sucré Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>Riz BIO</b></p> <p>Chantailou Fruit frais</p>
MARDI	<p style="text-align: center;">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Jambon supérieur* et cornichon</p> <p>sp: jambon de dinde Purée crécy</p> <p>Mini camembert Fruit frais</p>	<p>Choux rouge rémoulade Daube de bœuf sauce mironton (fond brun, concentré de tomate)</p> <p style="text-align: center;"><b>Tortis BIO</b> Fromage râpé <b>Fromage type morbier</b> Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Céleri vinaigrette Rôti de porc* sauce marenge (oignon, tomate, vin blanc)</p> <p>sp: rôti de dinde Lentilles cuisinées aux carottes BIO</p> <p style="text-align: center;"><b>Fripons</b> Madelon chocolat (emb)</p>	<p style="text-align: center;"><b>SAVEUR D'AILLEUR (ORIENTAL)</b></p> <p>Salade d'orange aux échalotes Couscous boulette à l'agneau et merguez</p> <p>Semoule Légumes couscous <b>Gouda BIO</b> Moelleux aux amandes maison</p>	<p style="text-align: center;">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Salade de duo de crudités Saucisse de Frankfort*</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>
MERCREDI	<p>Concombre vinaigrette Lasagnes au saumon et petits légumes du chef</p> <p>Salade</p> <p style="text-align: center;"><b>Fourme d'Ambert BIO</b> <b>Grillé abricot (emb)</b></p>	<p>Pâté de campagne* et cornichon</p> <p style="text-align: center;"><b>Œuf dur à la florentine BIO (œuf dur, béchamel, épinard)</b></p> <p>Pomme vapeur</p> <p style="text-align: center;"><b>Mimolette</b> Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>Tarte au fromage</b></p> <p>Poêlée de colin doré au beurre et quartier de citron</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p style="text-align: center;"><b>Carré frais BIO</b> Fruit frais</p>	<p>Concombre vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti au jus d'oignon (émincé de volaille maternelle)</p> <p style="text-align: center;"><b>Trio de légumes BIO</b></p> <p>Emmental <b>Pêche au sirop</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>REPAS BRASSERIE</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p style="text-align: center;"><b>Steak haché de bœuf BIO</b></p> <p>Frites Salade <b>Camembert</b> Ile flottante (blanc d'œuf en neige, crème anglaise)</p>
JEUDI	<p style="text-align: center;"><b>SAVEUR D'AILLEURS (MEXICAIN)</b></p> <p><b>haricot vert vinaigrette</b></p> <p>Chili con carné</p> <p style="text-align: center;"><b>Riz BIO</b></p> <p>Yaourt brassé aux fruits mixés Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>SAVEUR D'AILLEURS (TOULOUSAIN)</b></p> <p>Concombre vinaigrette Cassoulet du chef (sauce fumée*, poitrine fumée*, saucisson à l'ail*)</p> <p>sp: sauté de volaille à la sauce tomate Pomme de terre Haricot blanc à la tomate <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Abricot au sirop BIO</b></p>	<p style="text-align: center;">MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Carotte râpée Emincé de volaille sauce à l'estragon</p> <p>Pomme de terre risolée</p> <p>Yaourt sucré aromatisé fruits rouges</p>	<p style="text-align: center;"><b>Pizza au fromage BIO</b></p> <p>Rôti de porc* 1/2 sel sauce dijonnaise</p> <p>sp: rôti de dinde Haricot blanc au concassé de tomate</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage blanc nature sucré</b> Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>REPAS DE Pâques</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Salade mimosa BIO</b></p> <p>Paupiette de veau sauce aux échalotes</p> <p>Poêlée de pomme de terre aux champignons</p> <p style="text-align: center;"><b>Coulommiers</b> Nid de Pâques et petit chocolat</p>
VENREDI	<p style="text-align: center;"><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p>Beaufilet de colin meunière et quartier de citron</p> <p>Semoule Ratatouille <b>Brie</b> Cake aux pommes du chef</p>	<p>Coleslaw (carotte, chou blanc, sauce mayonnaise) Colin sauce tomate et basilic</p> <p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center;"><b>Saint Paulin BIO</b> Eclair au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>Macédoine mayonnaise BIO</b></p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Carré de l'est Fruit frais</p>	<p>Laitue iceberg Parmentier de poisson et épinard du chef</p> <p style="text-align: center;"><b>Picon</b> Yaourt BIO vanille</p>	<p style="text-align: center;"><b>Carotte râpée à l'orange</b></p> <p>Pépète dorée de colin aux 3 céréales</p> <p>Tortis aux petits légumes</p> <p>Fraidou Fruit frais BIO (pomme)</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

\* présence de porc