

	Mardi-Gras			Repas végétarien
lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
BETTERAVE A LA VINAIGRETTE 	PAMPLEMOUSSE	BAGUETTE PIZZA DU CHEF 	VELOUTE DE CHOU-FLEUR 	CELERI REMOULADE 
FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT-DOG	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS 	SALADE VERTE AUX CROUTONS 	CAROTTE CUITE VINAIGRETTE A L'ORANGE 	SALADE D'ENDIVES 
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 	OEUF DUR MAYONNAISE 	FENOUIL RÂPÉE À L'ORANGE 	MACÉDOINE MAYONNAISE 	TABOULÉ D'HIVER 
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	PILON DE POULET FR MARINÉ 	CHEESE BURGER DU CHEF 	JAMBON BLANC	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA 
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	BOUCHÉE DE LA MER 	FISH AND CHIPS 	OMELETTE DU CHEF	GALETTE D'HARICOT ROUGE AU PARMESAN
SEMOULE	PETITS-POIS AUX OIGNONS 	FRITES	HARICOT VERT A L'AIL 	COQUILLETTE
BROCOLIS	RIZ MADRAS	SALADE VERTE	LENTILLES	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	BEIGNET NATURE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	PETIT POT DE GLACE	COMPOTE POMME CANNELLE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE BOURDALOUE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CITRON

Légende :

Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 

Viande Bovine Française 

Produits Labellisés   
Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ BETTERAVES CIBOULETTE 	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS 
CHOU BLANC VINAIGRETTE 	CHIFFONNADE DE LAITUE	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE 	CHAMPIGNONS A LA CREME 
MACÉDOINE FROMAGE BLANC AU CURRY 	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES 	POTAGE DE LEGUMES 	CHOU ROUGE AUX POMMES 	COLESLAW 
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NAPOLITAINE 	OMELETTE AUX FINES HERBES 	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE AU POIVRE 	BOLOGNAISE DE BOEUF 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	RISOTTO POULET CHAMPIGNONS ET PARMESAN 	FILET DE COLIN MSC SAUCE BORDELAISE 	CARBONARA DE SAUMON 	SAUTÉ DE PORC VPF A LA MOUTARDE 
HARICOTS VERTS À L'AIL 	RIZ CREOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS 	MACARONIS	CHOU FLEUR GRATINÉ 
BOULGOUR	BROCOLIS 	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM 	CAROTTES BRAISEES 	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE AU CAMEL 	CAKE NOIX DE COCO 	FRUIT DE SAISON
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	BEIGNET FRAMBOISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE FRUITS DU CHEF 	YAOURT AUX FRUITS

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHARCUTERIE & CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE 	<b>Repas végétarien</b> 	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES 
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES 	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE 	HARICOTS ROUGES AU MAIS 	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON 	PIZZA AU FROMAGE 
RADIS ROSES ET BEURRE	CHOU BLANC RAPÉ AUX NOIX ET EMMENTAL 	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES 	CHIFFONNADE DE BATAVIA A UX CROUTONS 	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX 
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU PAPRIKA 	HAUT DE CUISSE DE POULET FR ROTI 	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS 	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	COLOMBO DE POISSON 	OMELETTE AUX OIGNONS 	BOULETTES AU SOJA A LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS 	FRITES	RIZ CREOLE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE FR SAUCE AUX HERBES 
HARICOTS BEURRE PERSILLES 	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	NAVET RÔTIS AU MIEL 	CELERI ROTI 	FONDUE D'EPINARDS 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	TORSADES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
QUATRE QUARTS	CREME DESSERT AU CAMEL	DONUTS	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF 
			COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
OEUF MIMOSA 	POTAGE DE LÉGUMES 	FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO	CELERI REMOULADE 	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW 
SALADE VERTE A L'EMMENTAL 	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU VINAIGRE DE XERES 	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST 	VELOUTE DE CHAMPIGNONS 
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE 	TZATZIKI A LA BETTERAVE 	RILLETES DE COLIN MSC 	TABOULÉ 	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE 
POULET FR FAÇON MARBELLA 	QUICHE LORRAINE 	RÔTI DE DINDE FR SAUCE CRÈME 	STEAK HACHÉ VBF GRILLÉ 	FISH AND CHIPS
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE SAUMON ROTI SAUCE A L'OSEILLE	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	CHIPOLATAS VPF 
RIZ PILAF 	PANAIS RÔTI AU MIEL 	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF 	HARICOTS VERTS A L'AIL 	POMMES RISSOLÉES
ENDIVES BRAISEES 	COQUILLETES	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA 	BOULGOUR	POËLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES 	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
GAUFRE AU SUCRE	MOUSSE CITRON	DEMI POMME CRUMBLE ROTIE 	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU CARAMEL

	Repas végétarien 			
lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE 	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE 	SALADE DE RIZ MAIS THON 
BROCOLIS AUX AMANDES 	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HERBES 	CORNET DE JAMBON A LA RUSSE 	PECHE AU THON 	CHOU BLANC FACON REMOULADE 
MORTADELLE ET CORNICHON	POIREAU FACON GRIBICHE 	CHIFFONNADE DE LAITUE 	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP 	BETTERAVES VINAIGRETTE
JAMBON BRAISÉ VPF 	CURRY DE POIS CHICHES CHOU FLEUR 	NUGGETS DE VOLAILLE	LASAGNES BOLOGNAISE 	WATERZOI DE COLIN MSC 
OMELETTE FROMAGERE 	BURRITOS DE LEGUMES (SANS POIVRONS) 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME 	LASAGNES ÉPINARD CHÈVRE 	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE DIJONNAISE 
CAROTTES FAÇON VICHY	RIZ BASMATI	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
SEMOULE SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM 	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	ILE FLOTTANTE DU CHEF 	SALADE DE FRUITS 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CAMEL 	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ D'HIVER 	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST 	SALADE DE MAIS ET RADIS 	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR MIMOSA 	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL 	POIREAU VINAIGRETTE 	CHOU BLANC ET FROMAGE BLANC AU CURRY 
GUACAMOLE DE BROCOLIS 	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 	WRAP DE THON ET CAROTTES RÂPÉES 	DEMI POMELOS AU SUCRE
STEAK HACHE VBF 	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE ÉCHALOTES 	ESCALOPE DE PORC VPF SAUCE A LA MOUTARDE 	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE 	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL 	PILONS DE POULET FR AUX EPICES COUSCOUS 
FRITES	PETITS-POIS AUX OIGNONS 	CHOU-FLEUR EN GRATIN 	-	LÉGUMES COUSCOUS 
EPINARDS A LA CREME 	RIZ CREOLE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP
POMME AU FOUR 	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRAMBOISE 	LIEGEOIS CHOCOLAT