



Repas à thème

Lundi

- Boulettes à l'agneau sauce Napolitaine
- Tortis BIO
- Fromage
- Fruit de saison

Mardi

- Potage aux poireaux et pommes de terre
- Gratin de la mer colin MSC
- Petits pois aux oignons
- Riz bio
- Flan nappé au caramel

Mercredi

- Taboulé (semoule HVE)
- Croque monsieur
- Salade verte
- Fromage blanc à la confiture de fraises

Jeudi

- Omelette aux oignons
- Frites
- Salade verte
- Fromage
- Pot de glace

Vendredi

- Carottes râpées BIO
- Vinaigrette à l'orange
- Jambon blanc
- Brocolis gratinés
- Pommes de terre vapeur
- Fruit de saison

Semaine du
2 au 6 mars

- Émincé de dinde, sauce curry
- Légumes couscous
- Semoule BIO
- Fromage
- Yaourt aromatisé LOCAL

- Coleslaw
- Pavé fromager
- Riz BIO
- Champignons en persillade
- Fruit de saison

- Boulettes au bœuf, sauce tomates
- Boulgour
- Fromage
- Liégeois à la vanille

- Friand au fromage
- Sauté de porc à la moutarde
- Pommes de terre persillées
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt sucré

- Macaronis façon Mac and fish MSC
- Fromage
- Salade de fruit frais

Semaine du
9 au 13 mars

- Saucisse de Toulouse
- Pommes de terre vapeur
- Lentilles HVE
- Carottes braisées
- Fromage
- Fruit de saison

- Bettraves
- Émincé de bœuf sauce curry
- Fondue de poireaux
- Riz BIO
- Crème dessert au caramel

- Salade de haricots verts
- Pizza reine
- Salade verte
- Suisse sucré

- Lasagnes végétales BIO, tomates et mozzarella
- Tortis BIO
- Fromage
- Quatre quart

- Œuf dur mayonnaise
- Filet de colin MSC, sauce à la crème
- Fondue d'épinards à l'ail
- Pommes de terre vapeur
- Fruit de saison

Semaine du
16 au 20 mars

- Salade verte à l'Emmental, vinaigrette
- Tajine de volaille à l'abricot
- Semoule BIO, légumes
- Tajine
- Coupe à la banane et au chocolat

- Potage de légumes
- Chili sin carne
- Riz BIO
- Yaourt LOCAL sucré

- Filet de hoki MSC, sauce crème
- Coquillettes BIO
- Brocolis
- Fromage
- Fruit de saison



**Repas
Belgique**



- Pêche au thon
- Carbonnade à la flamande
- Frites fraîches, salade verte
- Mousse au chocolat, Speculoos

- Céleri rave, vinaigrette
- Steak haché au veau, sauce à l'échalotte persillée
- Cœur de blé, petits pois aux oignons
- Fromage blanc à la cassonade

Semaine du
23 au 27 mars



Repas à thème

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du
30 mars au 3 avril**

- Jambon braisé , sauce tomate
- Semoule BIO, carottes BIO façon Vichy
- Fromage
- Fruit de saison

- Concombre sauce bulgare
- Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère
- Éclair au chocolat

- Potage aux carottes (Crécy)
- Nuggets à la volaille sauce tartare
- Petits pois au jus, pommes de terre vapeur
- Suisse sucré

- Hachis parmentier
- Salade verte , vinaigrette
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

- Crêpe au fromage
- Waterzoï de colin MSC
- Riz BIO, haricots verts
- Fromage
- Salade de fruit frais

**Semaine du
6 au 10 avril**

FERMÉ

- Pêche du moment, sauce aux épices
- Semoule BIO, légumes couscous
- Fromage
- Fruit de saison

- Salade de riz et maïs
- Quiche aux légumes estivaux
- salade verte
- Crème dessert chocolat LOCAL



Pâques



- Surimi MSC mayonnaise
- Boulette à l'agneau
- Pommes de terre, carottes bio braisées
- fromage
- Dessert de Pâques

- Choux blanc râpé façon rémoulade
- Rôti de porc sace Dijonnaise
- Coquillet Bio, jardinière de légumes
- Fruit de saison

**Semaine du
13 au 17 avril**

- Pilon de poulet rôti mariné
- Pommes de terre, carottes Bio braisées
- Fromage
- Fruit de saison

- Salade mexicaine
- Filet de Hoki MSC, sauce citron
- Cœur de blé, brocolis
- Yaourt sucré

- Salade de lentilles aux échalottes
- Quiche fromagère aux œuf bio
- Salade verte vinaigrette
- Fruit de saison

- Bolognaise au bœuf
- Torti BIO
- Fromage
- Flan nappé au caramel

- Carottes râpées à l'orange, escalope de porc
- Semoule bio, courgettes aux oignons
- Pâtisserie

**Semaine du
20 au 24 avril**

- Salade verte
- Pêche du moment
- Pennes BIO , épinards à la crème
- Yaourt nature

- Omelette au cheddar
- frites fraîche
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

- Céleri rave sauce rémoulade
- Rougail de saucisses
- Riz BIO pilaf, ratatouille
- Compote de fruits

- Wrap au jambon et oignons rouges
- Boeuf façon bourguignon
- Pommes de terre persillées, haricots verts
- Coupe de banane caramel

- Aiguillettes de poulet, semoule BIO , carottes et navets braisés au miel
- Fromage
- Glace vanille chocolat